

**TURISMO GASTRONÓMICO:
UNA NUEVA EXPERIENCIA EN SANTANDER**

**KATERINE ALEXANDRA RAMOS MUÑOZ
PAULA VIVIANA GALVIS LAVERDE**

**UNIVERSIDAD EXTERNADO DE COLOMBIA
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA
BOGOTÁ D.C.**

2017

**TURISMO GASTRONÓMICO:
UNA NUEVA EXPERIENCIA EN SANTANDER**

TRABAJO DE GRADO

**KATERINE ALEXANDRA RAMOS MUÑOZ
PAULA VIVIANA GALVIS LAVERDE**

Director de Tesis:
Luisa Fernanda Tribino Mamby

**UNIVERSIDAD EXTERNADO DE COLOMBIA
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA
BOGOTÁ D.C.**

2017

Tabla de contenido

Introducción	6
Marco de referencia	8
Marco metodológico	15
Diseño de investigación	15
Fuentes de información	16
Técnicas e instrumentos de recolección de información.....	17
Procedimiento de investigación	18
Diseño de la ruta.....	19
Capítulo 1. Turismo, gastronomía y rutas.....	21
1.1 Turismo Gastronómico.....	21
1.1.1 Turismo Gastronómico en el mundo.....	25
1.1.2 Turismo gastronómico en Colombia.....	28
1.2 Las rutas gastronómicas en el mundo y Colombia: beneficios, factores y características	33
Capítulo 2. Turismo y gastronomía en Santander.....	42
2.1 Turismo en Santander	42
2.2 Santander y algunos de sus municipios.....	43
2.2.1 San Gil.....	45
2.2.2 Barichara	46
2.2.3 Mesa de Los Santos.....	47
2.3 Caracterización de algunos alimentos y platos típicos de la región.....	48

Capítulo 3. Elaboración de la propuesta de ruta gastronómica.....	62
3.1 Criterios para selección de los puntos de interés gastronómico	62
3.2 Guías de recolección de datos	63
3.3 Descripción del recorrido	65
3.4 Evaluación de vías de acceso	72
3.5 Otros prestadores involucrados	73
Capítulo 4. Descripción de propuesta de ruta y medios de promoción y comercialización	74
4.1 Propuesta de ruta	74
4.1.1 Servicios de apoyo	83
4.2 Recomendaciones para el diseño de marca	85
4.3 Sugerencias de promoción y comercialización	86
Conclusiones y recomendaciones	90
Conclusiones	90
Recomendaciones.....	93
Bibliografía	94
Anexos	108

Lista de tablas

Tabla 1. <i>Servicios de apoyo de la ruta</i>	83
---	----

Lista de figuras

<i>Figura 1.</i> Mapa Ruta Gastronómica Santander.....	45
<i>Figura 2.</i> Panorámica San Gil.....	46
<i>Figura 3.</i> Barichara	47
<i>Figura 4.</i> Panorámica Mesa de los Santos	48
<i>Figura 5.</i> Propuesta de ruta	76
<i>Figura 6.</i> Propuesta de marca	86

Lista de anexos

Anexo 1. Entrevista Rosalba Díaz	108
Anexo 2. Atractivos turísticos.....	113
Anexo 3. Tarjetas, folletos y guías recolectadas	124
Anexo 4. Guías de observación por establecimiento	128
Anexo 5. Otros prestadores involucrados	142
Anexo 6. Ficha técnica salida de campo	148

Introducción

Esta investigación parte de la necesidad de reconocer y apreciar las tradiciones gastronómicas de la región de Santander, debido al poco conocimiento y valoración que turistas y locales dan a los sabores, sensaciones y aromas que la cocina típica santandereana posee. Esto conduce a la búsqueda de factores y elementos que ayuden a desarrollar gastronómicamente municipios como San Gil, Girón, Bucaramanga, Barichara, Vélez, Mesa de Los Santos y Florida Blanca, a través de una ruta que además beneficie a empresas del sector, impacte positivamente la comunidad y en la que se involucren las autoridades locales.

En este sentido, el presente trabajo de investigación pretende analizar y definir las características que necesita la región de Santander para convertirse en un destino turístico gastronómico, representado por una ruta que involucre la cocina típica de la zona, para ello, se establecerán los factores y beneficios del desarrollo de dicha ruta turística, se hará una propuesta y se definirán los medios para difundirla, además, se describirán los alimentos y productos que están involucrados en la cocina típica santandereana.

La propuesta de desarrollar una ruta gastronómica en Santander no solo se hace con el fin de promover la cocina típica santandereana, también se busca diversificar la oferta turística en Santander, que es un departamento que cuenta con una gran riqueza cultural que gira entorno a sus alimentos. Es muy importante salvaguardar esta cualidad en el departamento de Santander, puesto que las tradiciones culinarias forman parte de la cultura de un país y olvidarlas es olvidar el pasado y la historia del mismo. Así bien, desarrollar Santander como un destino gastronómico implica consolidar la cultura **productiva** regional, valorizar los alimentos regionales, dinamizar la economía regional, generar distintivos de calidad como denominaciones de origen o productos orgánicos. En todo este proceso, la producción primaria debe estar involucrada para promover

los alimentos regionales, estimular la economía y generar fuentes de ingresos alternativas para los productores.

Este trabajo fue de tipo mixto, es decir, incluye elementos cuantitativos y cualitativos, a través de herramientas como ficha técnica salida de campo, guía de observación, entrevista y revisión documental; además un planteamiento deductivo que permitió comprender el fenómeno gastronómico en esta región.

Es preciso mencionar que este método permitió desarrollar un estudio a través de un procedimiento compuesto por etapas. En primer lugar se presenta un marco de referencia que consiste en una descripción conceptual de los elementos más importantes para la investigación, con el fin de tener claridad sobre los conceptos entorno a los cuales giró estudio; y después se define el marco metodológico. Posteriormente se realiza un diagnóstico en los capítulos 1 y 2, en los que se describen los destinos turísticos, alimentos de la región y los factores que harán posible la ruta; luego, se diseña y presenta una propuesta de cambio en los capítulo 3 y 4 con la misma metodología que fue usada para establecer las rutas gastronómicas en Perú y la ruta del café en Colombia; y finalmente se muestran las conclusiones y recomendaciones del trabajo de grado.

Marco de referencia

El turismo, también conocido como “la industria sin chimeneas” o el “oro blanco” es una actividad económica que tiene un fuerte impacto en la economía de los países y en particular de las regiones, entre sus principales impactos positivos, de acuerdo con Brida, Monterubbianesi y Zapata (2011), se encuentran los relacionados con el “ingreso por divisas, la contribución al ingreso privado y público, la generación de empleo, el incentivo a la creación de tecnologías y a la formación de capital humano y las oportunidades de negocio que puede generar en una economía” (p. 292).

Asimismo, el turismo impacta positivamente el desarrollo de las regiones donde se lleven a cabo actividades relacionadas con esta industria en la medida que según Figuerola (2005):

(1) genera cambio económico a través del crecimiento del empleo, del crecimiento de la producción directa, indirecta e inducida, de la transformación de los rubros económicos tradicionales, de la mejora de los recursos públicos y de la distribución de la renta, entre otros factores; (2) genera efectos sociales y ambientales a través de la diversificación del empleo, del mejoramiento de infraestructuras y de los desajustes socioculturales, brindando posibilidades de movilidad social, etc. (p. 24)

De esta forma se evidencia que el turismo posee un gran potencial para transformar la estructura productiva de las regiones, dados los grandes impactos que genera en las mismas, no solo a nivel económico, sino a nivel social, ambiental e incluso cultural. Por tal razón, es importante reconocer el papel de dicha industria en la actualidad.

Por otro lado, el turismo representa un sector con una amplia gama de consumidores tanto locales, como nacionales e internacionales y a su vez con múltiples operadores y prestadores de

servicios turísticos, lo que permite considerarlo como un mercado en competencia, teniendo en cuenta que según la Subgerencia Cultural del Banco de la República (2015):

Competencia se refiere a la existencia de un gran número de empresas o personas, las cuales realizan la oferta y venta de un producto (son oferentes) en un mercado determinado, en el cual también existen unos personas o empresas, denominadas consumidores o demandantes, las cuales, según sus preferencias y necesidades, les compran o demandan esos productos a los oferentes. (párr. 2)

En ese sentido, esta puede considerarse como una oportunidad para dicho sector, en tanto que como ya se mencionó es una actividad que impacta positivamente el desarrollo social y económico de las regiones, y además según Secall (1983):

La industria turística cumple las tres características básicas de cualquier industria: 1) Rigidez de la superestructura, en este caso turística, 2) Dependencia de la infraestructura de transportes, 3) la existencia de fuertes inversiones en inmovilizado que requieren de un largo periodo de amortización. (Citado por Calderón, 2007, párr. 3)

Es decir, teniendo en cuenta que el turismo es una industria totalmente consolidada, y que produce efectos favorables en las economías y sociedades; este puede sacar gran ventaja dentro de un mercado en competencia, explotando todo su potencial y aumentando su propuesta de valor, dado que es una exigencia propia de mercados competitivos; lo cual a su vez llevará al crecimiento de este sector a largo plazo.

Por otra parte, haciendo referencia específicamente al turismo gastronómico, es preciso mencionar que esta es una de las actividades económicas que más ha tomado auge en Colombia, especialmente desde que los extranjeros que visitaban al país comenzaron a hacerlo no solo por su interés en hacer turismo de playa y sol, negocios y territorial, sino que percibieron que el

acervo culinario de Colombia era muy rico y ante todo diverso. Hecho que llevó a los emprendedores y las autoridades territoriales a potenciar e impulsar rutas turísticas y establecimientos donde se explotara el turismo gastronómico.

En particular, vale la pena tener en cuenta que las rutas turísticas no consisten solo en una serie de atractivos turísticos ubicados de forma consecutiva, sino que hay unos elementos teóricos y técnicos detrás de ellas. De acuerdo con el Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- , las rutas turísticas deben ser estructurados bajo estrictas consideraciones y se enuncian a continuación:

Una ruta turística es un recorrido con un itinerario establecido, que se realiza visitando y conociendo atractivos turísticos culturales o naturales, ubicados en zonas de desarrollo turístico, dotados con todas las facilidades y comodidades para el turismo. Las rutas turísticas, se componen de un conjunto de puntos organizados en forma de red, dentro de una región determinada y, que estando debidamente señalizados suscitan un reconocimiento de interés; estos recorridos se organizan en torno a un tipo de actividad turística que caracteriza a la misma y le otorga su nombre, ejemplo (la ruta del café, la ruta del vino). La ruta debe ofrecer a quienes la recorren, una serie de placeres y actividades con los elementos distintivos de la misma. Debe presentar una imagen integral a partir de la complementariedad entre sitios, servicios, y lenguaje comunicacional. (SENA, s.f., p. 6)

De tal manera que para lograr el diseño apropiado y que tenga resultados satisfactorios en materia de generación de valor agregado para los turistas, es necesario ejecutar una serie de pasos y tener en cuenta lo dicho en la cita anterior; de lo contrario la ruta turística no tendrá mayor trascendencia.

Entrando a definir lo que es una ruta turística, se consideran las palabras de Briedenhann y Wickens (2003) quienes dicen que se trata de la “creación de un clúster de actividades y atracciones que incentivan la cooperación entre diferentes áreas y que sirven de vehículo para estimular el desarrollo económico a través del turismo” (citado por Rodríguez, 2010, p. 1). Así, se observa que el potencial que tiene el turismo impulsado desde las rutas turísticas es enorme, especialmente si es fundamentado en atractivos culturales, tal es el caso de la gastronomía.

Teniendo en cuenta que el turismo gastronómico recoge diversos elementos que van a más allá de una “comida bien hecha”, vale la pena decir que para sacarle el mayor provecho a esta actividad turística, es necesario poner en marcha un conjunto de acciones para materializar una ruta turística bien estructurada y que deje muchos beneficios a la región de Santander.

Para iniciar la fundamentación conceptual, es pertinente tener en cuenta el concepto de Turismo Gastronómico que ofreció Oliveira (2007), donde dijo que el turismo gastronómico es aquel que “visita a productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia inherente es la razón principal de viajar” (p. 262).

Adicionalmente, vale la pena mencionar que de acuerdo con Richards (2002) el “hábito de llevar consigo alimentos y bebidas típicas de los lugares visitados se sustenta en el hecho de querer compartir aromas y sabores con familiares y amigos, de esa manera prolongar la agradable experiencia recreativa vivida en otros destinos” (citado por Centro de Investigación y Desarrollo del Turismo, 2008, p. 11). En consecuencia, el turismo gastronómico se perfila como algo complementario a las otras actividades turísticas. Lo anterior, debido a que las personas pueden visitar determinado atractivo turístico con un fin específico, pero si ve algún

producto culinario característico de esa región, estará tentado a comprarlo para compartir con sus allegados al regresar a su lugar de origen.

Frecuentemente, se suelen cuestionar los beneficios que deja el turismo para las regiones donde se practica, pues se cuestiona el hecho de que no deja mucho a los locales y además no contribuye a mejorar la imagen de las regiones. Al respecto Folgado, Hernández, & Campón (2011) consideraron:

Boniface (2003), por su parte, explica el fenómeno gastronómico como un avance importante en la imagen de un destino, al convertirse en un atractivo turístico con personalidad propia, que aporta rasgos diferenciadores al lugar y puede convertirse en una atracción turística por sí misma. Además, el turismo culinario implica múltiples beneficios para el destino receptor. Cada vez son más numerosas las acciones de conservación y recuperación del patrimonio gastronómico como la transmisión de las recetas ancestrales o la conservación de las formas de cocina tradicional. (p. 3)

De acuerdo a lo que dicen estos autores, potenciar el turismo gastronómico en una región puede dejar grandes beneficios a la región, no solo en términos de generación de empleos, tejido empresarial, tributación, etc.; sino que también redunda en réditos para la conservación y recuperación de valores inmateriales y culturales, los cuales en la escala turística ocupan un renglón trascendental.

Como se ha mencionado, la riqueza gastronómica de un país hace parte de sus valores inmateriales, la investigadora Norrild (2002) lo definió así: “El patrimonio cultural inmaterial es transmitido de generación en generación; estas lo recrean permanentemente en su medio, su interacción con la naturaleza y su historia. La protección de este patrimonio es una garantía de sostenibilidad de la diversidad cultural”. (p. 27)

En la era de la información y las comunicaciones, donde prima lo desmaterializado y lo micro, los turistas suelen valorar mucho estas actividades que además de ser intangibles, representan costumbres e idiosincrasias regionales, las cuales son susceptibles de llevar en sus viajes. Asimismo, el turismo gastronómico tiene una relevancia especial debido a que representa un baluarte de la cultura de los países, por tanto cuando el turista degusta platos autóctonos, también se está dando un intercambio cultural.

La alimentación fue desde siempre un elemento clave de la cultura de cada sociedad y cada vez más los visitantes ven en la gastronomía la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar. No es solamente el acto de probar los platos que atrae a los visitantes motivados culturalmente sino el hecho de poder conocer ritos y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo y la posibilidad de visitar museos y otras atracciones con esta temática. Estos visitantes no se contentan simplemente con ir a un restaurante y degustar la comida. Quieren conocer los ingredientes, las formas de sazonar, la historia subyacente, etc. La experiencia se ve complementada con la compra de libros en el lugar sobre gastronomía, la adquisición de productos típicos para llevar al lugar de residencia, conversar con los habitantes de la región, etc. (Vinha, 2004, p. 15)

Teniendo en cuenta este aporte, vale la pena decir que el turismo gastronómico es la forma universal de intercambiar culturas mediante sabores, colores, espesor, dulzura, etc. Por lo tanto, todo atractivo turístico enfocado a la parte culinaria debe propender por lograr satisfacer las demandas de personas no nativas, con el objeto de darle gusto al paladar; especialmente en el tema de la diferenciación, pues difícilmente un turista considere atractiva una región por su gastronomía si esta no tiene suficientes elementos diferenciadores.

Según Nunes (2007) para encontrar las características ancestrales y estudiar comportamientos y tendencias de una determinada población, basta con conocer lo que comen, pues esto nos dará una idea de su identidad cultural.

La búsqueda de las raíces gastronómicas y la forma de entender la cultura de un lugar por medio de su cocina están adquiriendo cada vez mayor importancia. La cocina tradicional está siendo reconocida como un componente valioso del patrimonio intangible de los pueblos. Cada sociedad tiene su propio bagaje de tradiciones y costumbres y el turismo se vale de ellas para atraer visitantes interesados en diferentes manifestaciones culturales que se observan tanto en el ámbito urbano como en el rural.

(Nunes, 2007, p. 239)

Queda claro que la gastronomía ofrece más información a los viajeros de lo que se piensa a simple vista, pues no solo tiene un valor económico a nivel regional y nacional, sino que le otorga información sobre la cultura a los turistas. Asimismo, se evidencia que elaborar una ruta turística exige un compromiso con herramientas teóricas y una metodología concreta para que pueda tener éxito en su desarrollo.

Para finalizar este apartado, es importante decir que el conjunto de teóricos e investigadores citados representan los referentes de relevancia para el desarrollo del trabajo, en tanto que fundamentan la investigación.

Marco metodológico

Diseño de investigación

Para el desarrollo de la presente investigación se tuvo como base un enfoque metodológico mixto, que según Hernández, Fernández & Baptista (2006) “es un proceso que recolecta, analiza y vincula datos cuantitativos y cualitativos en un mismo estudio” (p. 755). En él se combinó la investigación de tipo cualitativo con la de tipo cuantitativo, en tanto que se empleó información tanto cualitativa como cuantitativa en el desarrollo del diagnóstico y análisis de la ruta gastronómica de Santander.

A su vez, a través del estudio se desarrolló un método deductivo que permitió llegar a las conclusiones y recomendaciones del trabajo. Al respecto, Bernal (2010) argumentó que el método deductivo es un método de razonamiento que “consiste en tomar conclusiones generales para obtener explicaciones particulares. El método se inicia con el análisis de los postulados, teoremas, leyes, principios, etcétera, de aplicación universal y de comprobada validez, para aplicarlos a soluciones o hechos particulares” (p. 75).

La parte cuantitativa del estudio estuvo dada por la información estadística obtenida, por un lado en el capítulo 1, para caracterizar socioeconómicamente al turismo gastronómico no solo en Colombia sino en el mundo. Y por otro lado en el capítulo 2, para describir los rasgos más representativos del turismo y de la gastronomía tanto en Santander en general como en los municipios que conforman la ruta en particular. Cabe señalar que esta parte es la cuantitativa porque se basa en datos numéricos y porcentuales para lograr un análisis completo del sector y de la región como tal.

Por su lado, la parte cualitativa del estudio se compuso del estudio de campo realizado a través de la observación de la ruta y de la aplicación de los diversos formatos o guías dirigidos a

establecimientos gastronómicos (ver Anexo 4), otros sitios de interés relacionados con la ruta (ver Anexo 5), así como a evaluar la infraestructura del municipio o ciudad en que se encuentra el restaurante. Es importante saber que este elemento del estudio representa el aspecto cualitativo del mismo debido a que la información recolectada a través de las guías fue no numérica, sino textual, puesto que lo que se incluía en ella eran rasgos característicos cualitativos.

Cabe señalar que por medio del presente estudio se llegó a un planteamiento de tipo deductivo, en tanto que en el desarrollo del estudio primero se tomó como referente el estado del turismo gastronómico en el mundo y en Colombia en cuanto a su dinámica y avances, y también las características propias de la región en cuanto a su oferta gastronómica, para luego llegar al planteamiento de una ruta gastronómica en Santander teniendo en cuenta los buenos resultados obtenidos por este tipo de ruta en otros lugares y además las condiciones particulares en cuanto a gastronomía del departamento, que le permiten mantener una amplia oferta de este tipo de productos turísticos.

Fuentes de información

Las fuentes de información utilizadas para la presente investigación son de dos tipos: primarias y secundarias.

Las *fuentes primarias* están compuestas por una entrevista semiestructurada aplicada a Rosalba Díaz, chef y docente de la Universidad Externado, y reconocida por sus amplios conocimientos sobre gastronomía colombiana, quién brindó información muy importante acerca de los destinos turísticos de interés para la ruta que aquí se construye. Además, otra fuente primaria está conformada por la visita de campo realizada a los atractivos turísticos; lo cual permitió conocer de forma directa características propias de los municipios, tales como infraestructura turística, cultura de sus habitantes, etc.

Por otro lado, las *fuentes secundarias* están representadas en la variedad de documentos consultados para construir el estudio, tales como libros, artículos de revistas, tesis de grado, documentos oficiales, sitios web, entre otros. A través de los cuales se obtuvo la información complementaria para lograr construir la ruta.

Técnicas e instrumentos de recolección de información

La técnica empleada para recolectar la información en el presente trabajo responde a dos componentes, por un lado la obtención directa y por otro la consulta documental. Por tal razón, los instrumentos de recolección de información fueron los siguientes:

- Ficha técnica salida de campo: en la cual se incluyeron los elementos más relevantes encontrados durante la realización del trabajo de campo. (Ver Anexo 6)
- Guías de observación: fueron diseñadas tres guías; la primera está dirigido a establecimientos gastronómicos, la segunda se utilizó para evaluar otros sitios de interés relacionados con la ruta; y la última sirvió para conocer la infraestructura del municipio o ciudad en que se encuentra el restaurante. En la guía para establecimientos gastronómicos en estas guías se condensa la información relevante acerca de los establecimientos turísticos presentes a lo largo de la ruta. Asimismo, en la guía para otros sitios de interés de incluye la información sobre el tipo de establecimiento y sus características más representativas, además de indagar sobre la conservación de la tradición de Santander. Por último, la guía para la infraestructura se construyó para conocer el estado de las vías de la ruta así como los diferentes atractivos turísticos que harían parte de la misma. (Ver Anexo consideramos que debes incluir un anexo con el formato en blanco de cada una de estas guías, o podríamos dejar Ver Anexo 4 y 5)

- Entrevista: por medio de la entrevista se obtuvo desde una fuente directa la descripción de los municipios y atractivos turísticos principales que hacen parte de la ruta gastronómica aquí propuesta. (Ver Anexo 1)

Procedimiento de investigación

Para llevar a cabo el presente estudio se siguió un procedimiento basado en dos etapas de las cuales se desprende una serie de pasos.

- *Etapas 1:* esta primera fase se denomina diagnóstico, debido a que en ella se llevó a cabo una contextualización de los principales tópicos que compusieron el tema de investigación, a saber, el turismo gastronómico, y la gastronomía y el turismo en Santander. Para realizar el diagnóstico: i) se llevó a cabo una investigación en diferentes portales de información estadística sobre el comportamiento del turismo gastronómico en Colombia y el mundo, así como de la posición de Santander en cuanto a turismo y gastronomía; y 2) se realizó un análisis de la información recolectada y presentación de los principales resultados en el presente documento (Capítulo I y II).
- i). *Etapas 2:* en la segunda etapa se llevó a cabo el diseño y la construcción de la propuesta de cambio. Para ello: 1) se definieron los criterios para selección de los puntos de interés gastronómicos; 2) se diseñaron los formatos de recolección de información; 3) se llevó a cabo el estudio de campo mediante recorrido por la ruta y la aplicación de los formatos; 4) se hizo una evaluación de las vías de acceso y de identificaron otros prestadores involucrados; y 5) se construyó una propuesta de ruta gastronómica para Santander, la cual incluyó una propuesta de ruta, y unas sugerencias de marca, promoción y comercialización (Capítulo III y IV).

- *Etapas* 3: finalmente, la tercera etapa estuvo conformada por la redacción del presente documento final de trabajo de grado, en el cual quedaron condensadas las dos etapas anteriores mediante la descripción de cada uno de los pasos seguidos; y además se incluyeron las conclusiones y recomendaciones del estudio.

Diseño de la ruta

Para el diseño de la ruta gastronómica propuesta en el presente trabajo se tomaron como referente las metodologías utilizadas para la construcción de la ruta del café del Quindío y de la ruta gastronómica del Perú.

En cuanto a la Ruta del café del Quindío, esta se desarrolló en cuatro etapas: “mapa de la ruta, [...] paquetes turísticos, [...] prestadores del servicio turístico [...] y promoción del destino” (Ruta del Café Quindío, 2012, párr. 4). Mientras que la ruta gastronómica del Perú se construyó siguiendo tres pasos fundamentales: “definición del producto turístico, definición del mercado objetivo y definición de los canales de distribución de acuerdo al mercado objetivo” (Viceministerio de Turismo, 2011, p. 11).

Partiendo de lo anterior la ruta gastronómica de Santander propuesta en el presente documento se diseñó teniendo en cuenta elementos de las rutas mencionadas y adaptándolos al contexto santandereano de la siguiente manera:

En primer lugar se realizó una investigación documental que dio como resultado la definición del *producto turístico* que en este caso es la gastronomía. Posteriormente se definen los criterios para la *selección de los destinos turísticos* que conforman la ruta.

Luego se especifican los *prestadores de los servicios turísticos*, así como los *recorridos*, la *oferta gastronómica disponible* y los *servicios de apoyo*. Para este punto se construyeron guías

de recolección de información de evaluaban los establecimientos turísticos, otros sitios de interés y la infraestructura de los lugares.

Una vez definido lo anterior se construye un *mapa de la ruta* con la respectiva descripción paso a paso de la misma, y se deja en forma de recomendación o sugerencia aspectos relacionados con *el diseño de la marca y las estrategias de promoción y comercialización*.

Cada una de las fases mencionadas para la elaboración de la ruta son desarrolladas en detalla a partir del capítulo 1 a continuación.

Capítulo 1. Turismo, gastronomía y rutas

1.1 Turismo Gastronómico

Hoy, más que hace 20 años existe un mayor interés en el emergente y creciente turismo gastronómico y sus múltiples modalidades, sin embargo la realidad es que en su mayoría este tipo de productos no han sido planificados, lo que ha generado un crecimiento desordenado con impactos negativos (Montecinos, 2016, párr. 1)

Para profundizar en el mundo del turismo gastronómico es necesario hablar de la actividad turística, que es una de las actividades económicas de mayor crecimiento en el mundo, la cual, a su vez, es considerada como un motor clave del progreso socioeconómico (Organización Mundial del Turismo, 2006). El turismo es definido por la Organización Mundial del Turismo (OMT) citado por Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (s.f.) así:

El fenómeno resultante de una red de impactos socioeconómicos, culturales y ambientales generado por el desplazamiento y permanencia temporal de personas que teniendo, entre otros motivos, la recreación y el descanso, visitan lugares que ofrecen bienes y servicios para la realización de actos particulares de consumo. (párr. 1)

El turismo es una actividad social que promueve el desarrollo y el crecimiento económico siendo una de las mayores fuerzas económicas de algunas regiones y países. Según los datos del año 2016 dados por la OMT:

La llegada de turistas internacionales aumentaron un 4,4% en 2015 hasta alcanzar un total de 1.184 millones, y en comparación con 2014, en el año 2015 hubo alrededor de 50 millones más de turistas internacionales (visitantes que pernoctan) en todo el mundo. (Organización Mundial del Turismo, 2016a, párr. 1)

Desde hace 6 años el turismo presenta un crecimiento superior al promedio de todos los sectores de la economía. Según la misma fuente (OMT), este genera el 10% del PIB global, es el responsable de 1 de cada 11 empleos en el mundo, del 6% del comercio internacional y casi el 30% de las exportaciones de servicios. El barómetro de la OMT indica también que las exportaciones por turismo en 2015 fueron de US\$1,4 trillones.

Este fenómeno no es ajeno a Colombia, donde el gobierno reconoce la importancia del turismo en su economía y lo considera como instrumento para el desarrollo regional sostenible y en paz, incluyéndolo en el Plan Nacional de Desarrollo 2014-2018: “Todos por un nuevo país – Paz, Equidad y Educación” (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2016). Prueba de la importancia de este sector en Colombia es que durante el año 2015 se presentó un crecimiento del 9% en la llegada de visitantes extranjeros, elevando los ingresos del sector (ANATO, s.f.).

Según Toro citado por Revista Dinero (2016) presidente de la Asociación Hotelera y Turística de Colombia - Cotelco:

De enero a septiembre de 2015 el PIB del sector creció 6,9 %, generando un valor agregado por \$11 billones. Una de las principales acciones que ha influido en estos resultados es la devaluación del peso frente al dólar, debido a que las personas, a la hora de tomar sus vacaciones, ahora optan viajar por el país antes que salir de él. (párr. 5)

Para los países emergentes esta industria puede ser un verdadero motor de crecimiento y desarrollo económico, “las expectativas sobre la firma de la paz son buenas para el sector y pueden contribuir mejorando la imagen externa del país” (Toro, 2015, párr. 12); esto conlleva a que las zonas con potencial turístico ubicadas en áreas de conflicto se preparen para un desarrollo turístico sostenible, además de que la percepción de seguridad en el extranjero sobre el país se incremente.

Siguiendo este hilo conductor, es importante contextualizar el turismo gastronómico dentro dos modalidades de turismo: el rural y el cultural. El turismo rural según Barrera (2009), se entiende así:

Aquella actividad turística realizada en espacios rurales, compuesta por una oferta integrada de ocio, dirigida a una demanda cuya motivación es el contacto respetuoso con el entorno natural y que tiene interrelación con la población, cumple con la función de rehabilitar las áreas agrícolas deprimidas económicamente por las crisis recurrentes del sector agropecuario que ocasiona la emigración desde las zonas rurales hacia las urbanas. (p. 22)

Por su parte, el turismo cultural hace referencia a “aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico” (Secretaría de Turismo, 2015, párr. 2). Hablar de turismo cultural se convierte entonces en una invitación a descubrir ampliamente los rasgos propios de una sociedad. Es una actividad que cada vez con más frecuencia tiene cabida en la demanda del turismo en el mundo, pues el viajero demuestra, de manera creciente, un interés por la inmersión en lo identitario de las poblaciones que visita (Mantilla & Quintero, 2010) y esto lo ratifica la OMT citado por SECTUR (s.f.) cuando dice “que el 37% de los turistas del mundo realizan alguna actividad cultural durante su viaje y que la tasa de crecimiento anual del turismo será del 15% a partir del año 2000” (p. 9). Prueba de ello y según el comunicado de prensa de la Organización Mundial del Turismo (2016b) el turismo internacional continúa creciendo por encima de la media, dado que en los cuatro primeros meses de 2016:

Los destinos de todo el mundo acogieron 348 millones de turistas internacionales (visitantes que pernoctan) entre enero y abril de 2016, es decir, unos 18 millones más que en el mismo periodo del pasado año (5,3%). Este crecimiento se suma a un aumento del 4,6% en 2015, y podría hacer de 2016 el séptimo año consecutivo de crecimiento superior a la media. (párr. 2)

Según autores como Igor de Garine y Gerardo Fernández citado por Benavides (2002):

El fenómeno de la alimentación tiene dos aspectos relevantes: el biológico y el cultural. El primer aspecto hace referencia a la función fisiológica y de satisfacción nutricional que cumplen los alimentos y, el segundo aspecto reúne temas psicológicos, de gustos, sociales, de tradiciones y de relaciones que se enmarcan entre los productos, la cocina y las normas. Partiendo de esta idea, el turismo gastronómico se puede evaluar bajo estas dos perspectivas, pero, además, se puede valorar como un producto relacionado con el turismo rural y cultural. (p. 14)

Dentro de los rasgos culturales que caracterizan las sociedades y según el Artículo 4 de la Ley 1185 de 2008 se encuentra la gastronomía, la cual según Rivas (2013) es entendida como “el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno” (párr. 1). Hoy se puede evidenciar que el mundo tiene una nueva actividad turística: el turismo gastronómico, en el que es importante, según Mitchell y Hall (2002) citado por Oliveira (2007) “diferenciar en primer lugar a los turistas que se alimentan porque se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual de aquellos cuya selección del destino se relaciona directamente con la gastronomía” (p. 261). Entonces, como lo expresó Oliveira (2007) el turismo gastronómico se puede definir como “la visita a productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la

degustación de alimentos y toda experiencia inherente es la razón principal para viajar” (pp. 261-262). Es importante resaltar que esta tipología de turismo está dirigida no solo a las personas “Gourmets” sino también a toda persona que le guste experimentar y conocer nuevos sabores (Marianna, 2016)

En este orden de ideas, los productos gastronómicos turísticos van desde visitar un mercado local, hasta incursionar en la forma de vivir, cocinar o alimentarse de una comunidad y, se pueden definir en los siguientes términos:

Un conjunto de productos, servicios y experiencias culinarias tangibles e intangibles en rutas, circuitos o itinerarios en regiones geográficas, que se ofrecen con el propósito de satisfacer los deseos o las expectativas de manera prioritaria y complementaria como principal motivo de desplazamiento del turista, es un producto compuesto que debe ser analizado en función de los componentes básicos que lo integran: mercados, productos atracciones y actividades, alojamiento, infraestructura interna y externa, estructura o equipamiento y superestructura. (Montecinos, 2015, párr. 7)

1.1.1 Turismo Gastronómico en el mundo

El turismo gastronómico gana cada vez más adeptos en el mundo y, en algunos países como Italia, Francia, España o Tailandia lo han ido incorporando como componente fundamental de la promoción del turismo (CEPLAN, 2010). Es un aspecto que se convierte, cada vez más, en motivo principal del viaje, reflejado en hechos como que en el 2009, de los 52 millones de turistas que visitaron España, 6 millones declararon la gastronomía y los vinos españoles como motivo principal de viaje (Montecinos, 2011). En cuanto al número de turistas internacionales que realizaron actividades gastronómicas en 2013 fueron aproximadamente 7,4 millones, un 32% más que en 2012; en el siguiente año se incrementaron a 9,5 millones un 28,6% más que en 2013

(World Tourism Organization, 2012). Varios estudios han demostrado que un mayor número de turistas viajan a aquellos lugares que cuentan con una reputación especial de ser un buen lugar para probar productos locales de calidad y que a su vez le permitan vivir experiencias basadas en la cultura e identidad local (World Tourism Organization, 2012). Para la World Tourism Organization (2012) la gastronomía es una oportunidad de revitalizar y diversificar el turismo, debido a que permite promover la economía local, envolver diferentes sectores productivos y darle un nuevo uso al sector primario. De hecho, según lo reportado por esta entidad, el 82,2% de los miembros encuestados destacan la gastronomía como un elemento estratégico para definir la marca e imagen de los destinos (World Tourism Organization, 2012).

Dentro de las actividades que se desarrollan para darle visibilidad al turismo gastronómico, se destaca el Congreso Mundial de Turismo Gastronómico, realizado por la Organización Mundial del Turismo (OMT). En el año 2000, en su primera versión, el objetivo principal fue ilustrar dentro de las ponencias temas tales como las políticas públicas, la comida local como patrimonio (aunque pasaron casi 10 años para que fuera reconocida por la Unesco), el oleoturismo, la importancia de los clúster compuestos por los sectores empresariales de alimentos y bebidas. Así mismo, en el año 2016 se realizó el II Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT en Perú, a propósito de este, Joxe Mari Aizega citado por Basque Culinary Center (2017) director general del Basque Culinary Center (BCC), indicó que “en este Foro, se pretende reflexionar con los expertos en Turismo Gastronómico más relevantes a nivel mundial con el objeto es impulsar el desarrollo profesional, el intercambio de experiencias y la identificación de buenas prácticas” (párr. 2).

En los últimos años el turismo gastronómico se ha convertido en un tema de discusión nacional e internacional y prueba de ello son las reuniones, congresos y simposios mundiales que

se han desarrollado en torno al tema. Montecinos (2013) menciona algunos de los más relevantes en su artículo “Actualidad y Retos del Turismo Gastronómico”, siendo la primera de ellas la organizada en 1986 por la Asociación de Expertos Científicos en Turismo AIEST (por sus siglas en inglés), donde se analizó la propuesta de promover regiones turísticas y gastronómicas. Seguida de esta se encuentra, el Primer Congreso Internacional de Alimentación y Cultura realizado en 1998, en el que se trataron cinco temas: los aspectos ecológicos y económicos de la alimentación, su dimensión social, el patrimonio cultural y los alimentos, la comida mediterránea y finalmente la historia de las prácticas alimentarias. Es luego de este evento que, la Organización Mundial del Turismo reconoce la simbiosis entre turismo y gastronomía (Schlüter & Thiel, 2008) Actualmente, el acontecimiento que es considerado como referente en el sector de la gastronomía a nivel mundial es Madrid Fusión, que en su versión del 2011 en México contó con la suscripción del "Manifiesto de la Cocina Americana", que configura el código ético y compromiso para el futuro de los profesionales del continente. Algunos casos de turismo gastronómico a nivel mundial que se destacan son:

Argentina que ofrece una lista de posibilidades para hacer turismo gastronómico.

“Caminos y Sabores”, “Sabores de mi tierra” o la conocida “Gran fiesta nacional de la vendimia” por solo mencionar algunas. Igualmente Perú, en donde TV Turismo afirma que los tours gastronómicos representan el 5% del total del turismo receptivo. Italia que ofrece tours enogastronómicos y finalmente Tailandia, que recibe más de 6.000 millones de dólares anuales por concepto de exportación de productos alimenticios tailandeses y casi 1.700 millones de dólares en vajillas para restaurantes. (Mantilla & Quintero, 2010, p. 110)

De esta manera, se logra evidenciar que cada día es más usual hablar de gastronomía como motivación de viaje, razón por la cual gobiernos, agremiaciones y entidades mundiales se encuentran trabajando para regular y promover de manera sostenible y provechosa el turismo gastronómico, además, se ha comprendido que este no solo será un motor de desarrollo económico sino que ayudará a promover el sentido de pertenencia por las tradiciones culinarias, fomentar el respeto por las diversidades culturales, mejorar la calidad de los productos nacionales e impactar positivamente en la imagen del lugar.

1.1.2 Turismo gastronómico en Colombia

Para el caso colombiano, el turismo gastronómico es un fenómeno relativamente nuevo, que en principio responde a la satisfacción de la necesidad de alimentación de los turistas y, por lo tanto no ha llegado a su nivel máximo de esplendor, sin embargo, se encuentra dando sus primeros pasos, hecho que se evidencia en el desarrollo de actividades, como las que se presentan a continuación:

- El municipio de Popayán, designado por la UNESCO como la primera ciudad de la gastronomía, anualmente, en el mes de septiembre se realiza el Festival Internacional Gastronómico de Popayán, evento que da cabida a la presencia de diferentes chefs de talla internacional y a una muestra completa de la riqueza gastronómica colombiana (UNESCO, 2005).
- Festival “Quindío, café y sabor”, realizado anualmente, desde el año 2006 por el Comité de Cafeteros. En este se potencia la utilización del café (producto por excelencia de la región) para sus preparaciones.

- Medellín impulsa una guía de restaurantes ubicados en el centro de la ciudad, en la calle de la buena mesa, el corredor turístico de Las Palmas, la zona rosa de El poblado y la Milla de Oro.
- Alimentarte realizado cada año en el mes de julio en Bogotá), donde se ofrece comida nacional e internacional y que cuenta con la presencia de múltiples establecimientos de la ciudad.
- El Ministerio de Cultura, a través de su trabajo contribuye con actividades que apoyan las manifestaciones culturales en Colombia. Así, en el año 2007 nace el Premio Nacional de Gastronomía cuyo objetivo es promover la divulgación de la riqueza gastronómica colombiana (Diario El Tiempo, 2007).
- Algunas agencias de viajes se han especializado en turismo gastronómico, como sucede con Astuviaje (www.astuviaje.com), que creó en 2009 Astuviaje gourmet, área dedicada no solo a organizar viajes en el exterior para colombianos, sino a traer extranjeros a disfrutar de la buena mesa que ofrece el país (MedPlus, 2012).

A pesar de que la gastronomía dentro de la industria turística colombiana está en una etapa inicial, el país tiene un gran potencial y prueba de ello son los resultados de la encuesta llevada a cabo por Ipsos-Napoleón Franco, a 4.180 extranjeros en 2008, en la que se estableció que “el turismo gastronómico tiene un gran potencial de desarrollo, pues el 91% de los turistas está interesado en visitar restaurantes y bares, seguido de vida nocturna y atractivos naturales” (Proexport Colombia, 2008, párr. 1).

El sector gastronómico creció 12% en 2015 y aportó \$36 billones en impuestos de consumo en Colombia. Además, cada mes se abren de quince a veinte restaurantes que

generan 3.000 empleos, según cifras de la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodrés).

[...] El sector Horeca (hostelería conformada por restaurantes, hoteles, bares y servicios de turismo), presentó un crecimiento superior al 12% del cual el 3.5% fue por la industria de alimentos y bebidas. (Saavedra, 2016, párr. 1-2)

En este mismo sentido y según Sánchez (2010) se sabe:

Que el 40% de las regiones turísticas del país tienen vocación para este tipo de turismo y que la gastronomía, que representa el 1,6% del PIB nacional, es el tercer motivo de viaje de los colombianos (33%) y junto con las ferias y fiestas, son los aspectos que más valoran los colombianos cuando hacen turismo. (p. 19)

No obstante, profesionales en cocina como Basile (2008) aseguran que a pesar de las características multiculturales expresadas en los alimentos que tiene Colombia y su potencial, hay que hacer un llamado a las entidades locales que tienen la responsabilidad cultural, social y económica de diseñar verdaderas rutas gastronómicas para que estas permitan reconocer y disfrutar de forma organizada todos estos procesos productivos que se conforman como expresiones de la identidad cultural de un país.

En cuanto al papel que deben tomar las autoridades en materia de turismo y rutas gastronómicas, el Plan Nacional de Desarrollo 2014-2018: “Todos por un nuevo país - Paz - Equidad y Educación”, le apunta al turismo como motor de desarrollo regional sostenible y en paz (Departamento Nacional de Planeación, 2016). En este sentido, para este periodo de gobierno (2014-2018) se creó el Plan Sectorial: “Turismo: para la construcción de la paz”, documento que resalta la importancia de fortalecer productos turísticos especializados, su objetivo general es el siguiente:

Posicionar a Colombia como destino turístico sostenible y sustentable, reconocido en los mercados mundiales, y valorado en los mercados nacionales por su multiculturalidad y mega diversidad, con oferta altamente competitiva que lleve a sus máximos niveles a la industria de los viajes y al turismo como potenciador del desarrollo regional y constructor de paz. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2016, p. 32)

Una de sus propuestas es Promocionar el patrimonio cultural, representado en la gastronomía, ferias y fiestas, actividades religiosas y sitios arqueológicos, a través de programas de formulación de estrategias que fortalezcan el turismo sostenible y la gastronomía, entre otras (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2016).

En el año 2007 el Ministerio de Cultura en conjunto con el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo adelantaron la Política de Turismo Cultural: identidad y desarrollo competitivo del patrimonio colombiano para el mundo, que busca la correcta gestión del turismo cultural, de manera tal que en el tema de gastronomía se pretende fortalecer la cocina tradicional en los destinos turísticos culturales proponiendo:

El Ministerio de Cultura dará especial prioridad a la protección de este tipo de patrimonio, mientras que el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, con el apoyo de las regiones, Colciencias, SENA y los gremios del sector turístico y de alimentos adelantarán programas de innovación y promoción de la gastronomía regional en los principales destinos turísticos, los cuales serán promocionados a los turistas para que estos reconozcan y aprecien la riqueza y variedad de las cocinas del país. Así mismo, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo adelantará programas de mejoramiento de la calidad de los servicios y las competencias laborales del personal vinculado a los

establecimientos gastronómicos. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2007, p. 17)

Es importante destacar que el Viceministerio de Turismo con su Gerencia de Gastronomía se encuentra desarrollando las bases para realizar una política gastronómica nacional, a pesar del escepticismo que existe, del poco orgullo patrio que hay para la cocina colombiana como producto de exportación y de la falta de confianza de los restauradores en la cocina colombiana como negocio, pues la menosprecian y se deja para restaurantes de segundo y tercer nivel (MedPlus, 2012). Sin embargo, en respuesta a esta falta, en el año 2012 el Ministerio de Cultura publicó la Política para el Conocimiento, Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia, en esta política se reconocen las tradiciones y conocimientos relacionados con la preparación y consumo de alimentos como un pilar importante del patrimonio inmaterial de la nación. Además de ello, se hace énfasis en los programas que se han venido adelantando en pro de las cocinas tradicionales como son: el Programa Nacional de Estímulos, el Concurso Nacional de Cocina Tradicional y las Escuelas Taller de Colombia (Ministerio de Cultura, 2012).

Dentro de la política de las cocinas tradicionales se hace énfasis en la cohesión, identidad, memoria y bienestar cultural que se envuelve dentro de los saberes culinarios del país. Por ello, la cocina tradicional que envuelve historia, valores, narrativas, técnicas, creatividad, identidad y pertenencia, debe ser reconocida como un saber colectivo que necesita ser transmitido y salvaguardado (Ministerio de Cultura, 2013). Que incluyen procesos como la valoración y adquisición de los productos necesarios para el consumo y preparación, la transformación y preparación de los alimentos, los diferentes tiempos en que se preparan ciertos alimentos, los recetarios, las técnicas de cocina, los utensilios, la relación de la cocina tradicional con la

producción agropecuaria tradicional, el consumo de los alimentos, los modos de enseñanza de la cocina y el universo simbólico asociados a las preparaciones y el consumo de los mismos (Ministerio de Cultura, 2013).

Como se mencionó anteriormente, esta política fue creada en respuesta a algunos temas críticos que giran en torno a la cocina tradicional colombiana, como el desconocimiento de nuestro patrimonio culinario, la poca valoración de las técnicas culinarias tradicionales, la no enseñanza de las tradiciones, el riesgo en el que se encuentra el patrimonio culinario, el deterioro y crisis de las economías campesinas y los problemas de higiene en las cocinas artesanales. En diferentes partes, esta política considera el turismo como guía de desarrollo; por lo que se propone el emprendimiento productivo comunitario y familiar de producción y venta de comidas tradicionales. Además, una de las estrategias de la política propone fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de las tradiciones de la alimentación y la cocina. Así mismo, se pretende y promover las exposiciones, muestras y festivales que involucren la comida tradicional y de manera activa los ministerios de cultura, agricultura e industria, comercio y turismo.

En definitiva, es evidente que Colombia está dando sus primeros pasos en materia de turismo gastronómico y que tiene un camino largo por recorrer, pues sus características culturales y físicas le otorgan un gran potencial para desarrollarse como un destino reconocido, no obstante es importante que el gobierno reconozca la necesidad de promover y estimular el orgullo y pasión que evocan las tradiciones y sabores de la cocina típica colombiana.

1.2 Las rutas gastronómicas en el mundo y Colombia: beneficios, factores y características

Según Dachary (2003) “entre los productos que mayor impacto están teniendo en la actualidad en el turismo rural se encuentran las rutas especializadas, entre las que destacan, las

denominadas rutas gastronómicas” (p. 226). Esto, indudablemente, se ha generado debido a que estas rutas ayudan a que los turistas conozcan la historia, las tradiciones, las ocupaciones y la forma de vida de los locales a través del conocimiento de la cocina (Patronato Provincial de Turismo de Cádiz, s.f.), configurando experiencias de viaje únicas.

La historia de las rutas no tiene un punto de inicio claro, pero existen varios hechos que permiten hacer referencia a estas; claro ejemplo de ellos son los recorridos realizados por Marco Polo en Asia, India y Afganistán, los cuales fueron inspiración para proponer una ruta gastronómica propia, basada en los sabores, aromas, olores y alimentos que él conoció.

La palabra ruta representa:

Un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional de un país. Son estrategias que sirven para posicionar y permitir el reconocimiento de ciertos alimentos regionales y apoyar así el desarrollo rural de un país. (Basile, 2008, p. 136)

Complementando este concepto, Barrera (2009) propone que “las rutas gastronómicas que también son conocidas como rutas alimentarias, son recorridos por carreteras y caminos donde se combinan adecuadamente gastronomía regional con belleza paisajística y atractivos históricos y culturales” (p. 22).

La conexión existente entre una ruta gastronómica y el turismo es evidente. Una de las formas más conocidas de experimentar el turismo gastronómico es una ruta alimentaria o gastronómica (Montecinos, 2016). Este tipo de rutas, según Barrera (1999):

Se organizan en torno a un producto clave que caracteriza la ruta y que puede otorgarle su nombre. Estas rutas deben ofrecer a quienes las recorren una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma, como: comida,

producción agroindustrial, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional. (p. 8)

Y en este mismo sentido, como lo afirma Benavides (2002) la ruta no debe confundirse con un conjunto de recetas y debe tomar en cuenta los aspectos culturales y simbólicos de la región que en materia de turismo se puede representar con los atractivos locales, como el patrimonio histórico y natural. Así mismo, World Tourism Organization (2012) afirma que las rutas gastronómicas se han convertido en uno de los productos más relevantes del turismo gastronómico en el mundo, añadiendo que las rutas son un sistema que constituye una oferta de turismo temático que generalmente tiene una marca y está definido por uno o más itinerarios en un área geográfica definida, que cuenta con diferentes sitios o productos turísticos como empresas y restaurantes que están enlistados en un libro guía y que gira en torno a un tipo de comida, a un plato o a un producto que usualmente se asocia a diferentes calidades, eventos y festividades. La ruta también informa sobre otros sitios de interés turístico, promoviendo el desarrollo económico en el área. Según World Tourism Organization (2012) las rutas gastronómicas son exitosas si logran reactivar el patrimonio gastronómico y convertirlo en turismo gastronómico como una atracción para turistas, todo en el marco de la sustentabilidad y la cooperación público privada.

De igual forma, según un estudio realizado por el Instituto de Investigación de la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres:

Una ruta gastronómica toma en cuenta en primer lugar la actividad agropecuaria regional, con la que se logra evidenciar cual es la expresión alimenticia típica del lugar. Un segundo aspecto esencial es el conjunto de prácticas culturales de la localidad o región que se encuentran dentro del diseño propuesto, pues la preparación de los alimentos o

práctica culinaria viene acompañada de una serie de formas simbólicas o significados particulares y es así como una ruta gastronómica es al mismo tiempo una ruta cultural que a partir de la alimentación permite llegar a conocer realmente lo que un pueblo o región piensa y siente. (Benavides, 2002, p. 169)

Dentro de este contexto, Benavides (2002) menciona algunos elementos que pueden tomarse en cuenta para el diseño de una ruta: en primer lugar se encuentra el espacio geográfico, en el que se llevará a cabo una lectura del paisaje natural para encontrar en ella los aspectos que constituyen a la producción local o regional. En un segundo momento, se deberán concretar los aspectos culturales y simbólicos que cada zona presenta. Con este criterio será fácil identificar las fiestas religiosas o conmemoraciones y celebraciones patronales, e inclusive las de carácter no religioso, con determinado consumo y preparación gastronómica. Para Barrera (1999) las rutas gastronómicas se integran por los productores agropecuarios que reciben turistas, por los restaurantes que privilegian en sus menús los platos tradicionales y por los proveedores agroindustriales de la zona. De este mismo modo, es necesario que la ruta tenga un producto que la caracterice, un itinerario desarrollado por la red vial, los establecimientos agropecuarios, un número suficiente de integrantes que justifique su apertura, la existencia de una normativa que reglamente el funcionamiento de los alimentos, un menú regional, una organización que brinde información sobre la ruta, señalización y un mapa u hoja que explique la ruta, consolidando la cultura productiva regional, valorizando los alimentos, estimulando el desarrollo de distintivos de calidad como la denominación de origen, dinamizando la economía regional, promoviendo los alimentos regionales y la cultura gastronómica.

Teniendo en cuenta lo planteado por el autor, es posible afirmar que a todas las rutas se les puede sacar provecho, debido a que en ellas se pueden integrar diferentes aspectos, a saber:

- Bebidas tradicionales de la región, su elaboración y degustación.
- Recorrido por el mundo de productos agrarios, sus formas de plantar, cuidados y recolección.
- La gastronomía local, que incluye comidas, dulces típicos y su mejor mesón: los mercados y puestos callejeros.
- Las artesanías locales.
- El folclore popular y las fiestas religiosas.
- El patrimonio rural de las haciendas y casas de campo.
- El patrimonio arquitectónico histórico.
- El patrimonio prehispánico.
- El recorrido por la geografía de la ruta a través de la literatura.
- La cotidianidad de la sociedad rural.

Cabe destacar que además de los aspectos mencionados, dirigir la ruta a diferentes tipos de visitantes podría permitir sacarle un mayor provecho a la ruta. Sin embargo, lo importante para ver los resultados consiste en iniciar:

Una dinámica de integración al turismo que pase más allá de los productores directos, abarque los mercados, las industrias, las artesanías y, en general, todo lo que es la cotidianidad de las regiones en las que se plantea la ruta. Estas rutas multi-productos generan la ampliación de la estadía y el empleo regional, integrando grupos de trabajo.

(Dachary, 2003, p. 236)

Una de las investigaciones y puesta en marcha de proyectos de turismo gastronómico ejemplar, es el desarrollado por el Viceministerio de Turismo de Perú encabezado por la Lic. Mara Seminario, cuya propuesta es “Promocionar y posicionar la gastronomía peruana como

producto único con el fin de incrementar el turismo receptivo e interno” (Viceministerio de Turismo, 2011, p. 1), añadiendo que el propósito se logrará mediante la delimitación de aspectos como la definición del producto, la definición del mercado objetivo y la definición de los canales de distribución de acuerdo al mercado objetivo.

Vale la pena decir que en el mundo existen muchos más ejemplos de rutas gastronómicas, entre las más destacadas se encuentran:

Rutas Gastronómicas de México

En este país se desarrollaron 18 rutas que pretenden mostrar al mundo la riqueza de la comida mexicana que fue declarada patrimonio mundial por la UNESCO en el 2010.

En esta ruta se incluyen 155 destinos en 32 entidades del país, 31 Pueblos Mágicos, nueve ciudades Patrimonio de la Humanidad, 14 sitios naturales y culturales, 25 etnias y más de mil 500 platillos y bebidas típicas de los rincones de México. (Restaurantes Exitosos, s.f., párr. 2-3)

De acuerdo con Restaurantes Exitosos (s.f.) las 18 rutas Gastronómicas de México están clasificadas de la siguiente manera:

- Los fogones entre Viñas y aromas del mar (Baja California y Baja California Sur);
- El sabor de hoy (Ciudad de México);
- Cocina de dos mundos (Chihuahua);
- La ruta del cacao (Chiapas y Tabasco);
- Los mil sabores del mole (Oaxaca);
- La mesa de la huerta y el mar (Sinaloa);
- El altar del día de muertos (Michoacán);
- La ruta de los mercados (Morelos y Guerrero);

- Del café a la vainilla (Veracruz);
- Platos con historia (Querétaro y Guanajuato);
- Cocina al son del mariachi (Jalisco);
- Los sabores del mar (Nayarit y Colima);
- La cultura del maguey (Hidalgo);
- Del mar a la laguna (Tamaulipas);
- Los dulces sabores de antaño (Tlaxcala y Puebla);
- El sazón del minero (Aguascalientes, San Luis Potosí y Zacatecas);
- Entre cortes y viñedos (Nuevo León, Coahuila, Durango y Sonora);
- Los ingredientes mestizos del Mayab (Yucatán y Quintana Roo). (párr. 5)

Argentina, Ruta de la yerba mate. Esta ruta:

Itinerario turístico sustentado en la cultura de la yerba mate, que propone transitar un corredor que atraviesa las provincias de Corrientes y Misiones, la gran zona productora, conociendo “una vida en verde yerba”: el proceso productivo, su pasado, su presente y el de su gente con sus mitos y costumbres. (Ruta de la Yerba Mate, s.f., párr. 1)

Rutas gastronómicas en España:

En este país existen muchos itinerarios relacionados con la comida. Sin embargo, la guía Repsol divide las rutas por comunidades autónomas o por tipos de productos. En este sentido las rutas están divididas de la siguiente manera:

- Aceite de oliva extra virgen.
- Conservas de pescados y mariscos.
- Conservas vegetales.
- Ibéricos y otros embutidos.

- Quesos y otros lácteos.
- Vinos.
- Cervezas.
- Otras bebidas.
- Otros Alimentos.

En el caso Colombiano, el país ya ha comenzado a incursionar en el tema de rutas gastronómicas, algunos ejemplos son:

- *La Ruta Gastronómica del Café en Quindío*, “proyecto avalado por el Banco Interamericano de Desarrollo, BID, y la National Geographic, ganador entre 319 propuestas de toda Latinoamérica y única propuesta por Colombia en el marco del concurso Gente, Cultura y Territorio de éstas dos entidades” (Ruta del Café Quindío, 2012, párr. 1). Para la creación de esta ruta se implementaron cuatro etapas, la primera se refiere al mapa de la ruta, la segunda involucra el diseño del paquete turístico, la tercera abarca los prestadores de servicios turísticos y la última tiene que ver con la promoción del destino (Ruta del Café Quindío, 2012).

La Ruta de los Sabores de María es una iniciativa innovadora y única en el Valle del Cauca, liderada por la Corporación Destino Paraíso, con el apoyo de un grupo de entidades público-privadas de la región, que permite articular la oferta gastronómica y de alojamientos con los atractivos turísticos de los municipios de Palmira, El Cerrito, Ginebra, Guacarí y Buga.

Esta Ruta gastronómica debe su nombre a María, la eterna enamorada de Efraín en la novela cumbre del romanticismo latinoamericano, “María” de Jorge Isaacs, escrita en el marco de la icónica Hacienda El Paraíso, le permite a los turistas y a los vallecaucanos

disfrutar de una experiencia inolvidable a través de la sazón de los sabores ancestrales de la cocina vallecaucana, en un entorno natural con bellos paisajes y diversidad de espacios para la diversión y el descanso, rodeados de gente amable y hospitalaria. (Ruta de los sabores de maria, 2012, párr. 1)

Capítulo 2. Turismo y gastronomía en Santander

2.1 Turismo en Santander

Desde el año 2003, y según los estudios adelantados por el Gobierno Departamental y la Universidad Industrial de Santander para la formulación de la visión prospectiva de Santander 2019-2030, Santander registra el 6,2% del volumen total de viajes nacionales y ocupa el quinto puesto. Esta cifra ha ido mejorado significativamente con la construcción de Panachi, reposicionando a Santander en el panorama turístico tanto a nivel nacional como internacional (Secretaría de Planeación de Santander & Universidad Industrial de Santander, 2011), para diciembre del 2015 Panachi recibió un total de 60.125 personas y aumentó en un 40% sus visitantes con la apertura del acuaparque (Corporación Parque Nacional Chicamocha, 2015).

Por otro lado, con base en los datos de la encuesta de Demanda Actual realizada por la Unión Temporal Cundisan para el plan de desarrollo turístico de Santander 2012, el 80% de los turistas que visitan Santander son nacionales y el 20% internacionales. Cabe destacar que los turistas internacionales en su gran mayoría provienen de Italia y Venezuela (Gobernación de Santander, 2012). Ahora bien, es importante resaltar que para los turistas uno de los mejores y más destacados servicios que Santander ofrece es el referente a la gastronomía, pues el 44,9% de los encuestados por CUNDISAN califica este servicio como excelente mientras que solo el 4,1% lo considera regular y el restante como bueno.

En materia de prestadores turísticos, el departamento cuenta, en primer lugar, con 431 miembros activos en cuanto a empresas de alojamiento y hospedaje identificadas en el Registro Nacional de Turismo, en segundo lugar, están las empresas o agentes de turismo con cerca de 262 empresarios registrados, seguidas de los guías turísticos con 100 empresas registradas, y, en menor cantidad, los establecimientos de gastronomía, bares y negocios similares de interés

turístico con 18 registros, oficinas de representación turística con 17 registros, operadores profesionales de congresos, ferias y convenciones con 12 registros, agencia de viajes mayorista con cinco sedes y arrendadores de vehículos para turismo nacional e internacional con cuatro registros (Secretaría de Planeación de Santander & Universidad Industrial de Santander , 2011).

Teniendo esto en mente, es importante mencionar que el turismo en Santander se encuentra organizado en 8 circuitos turísticos diseñados teniendo en cuenta los atractivos naturales, históricos, y culturales, la infraestructura vial y los centros poblados donde hay mayor cantidad de prestadores de servicios turísticos. Dichos circuitos están divididos de la siguiente manera: el circuito del oro, el deportivo y recreativo, el de paisaje, el de aventura, el de historia, el del folclor y el bocadillo veleño, el del petróleo y uno especial para la zona turística colombo venezolana (Secretaría de Planeación de Santander & Universidad Industrial de Santander , 2011). Aquí se hace evidente que solo en una de las rutas se incluye como eje principal una preparación típica santandereana: el Bocadillo Veleño, razón por la cual consideramos que el diseño de una ruta gastronómica en Santander en la que se puedan integrar varios de estos circuitos en torno a la gastronomía podría diversificar la oferta turística de la región.

2.2 Santander y algunos de sus municipios

En Santander se aprecia el paisaje representativo de la Región Andina: relieves quebrados, alturas que superan los 3.000 m. s. n. m., páramos y el imponente cañón del Chicamocha que enmarcan el panorama geográfico en esta zona oriental colombiana.

La distribución de pisos térmicos, cálidos, templados y de páramo, ha favorecido también los niveles productivos del departamento. El territorio santandereano, reconocido por la intensificación de la industria agropecuaria, desarrolla esquemas organizativos para la

administración y distribución efectiva de productos como café, cacao, maíz, caña de azúcar, palma africana, sorgo y tabaco.

En Piedecuesta y Curití, por ejemplo, generaciones de artesanos conservan inmutables las técnicas para la elaboración de tejidos, piezas decorativas, productos en fique y cigarros de tabaco. Bucaramanga, Barrancabermeja, San Gil, Vélez, Socorro, Barbosa, Charalá, Málaga, Piedecuesta, Puerto Wilches y San Vicente de Chucurí se consolidan, además, como epicentros comerciales del departamento.

Santander es un territorio que musicalmente se mueve al compás de bambucos y guabinas y sus parques nacionales naturales, deportes de aventura, expresiones artísticas ancestrales, escenarios naturales, museos, parques, iglesias y gastronomía resumen la escena que todo visitante encontrará en esta zona de la Región Andina colombiana.

(Ministerio de Comercio, Industria y Turismo & Fondo de Promoción Turística Colombia, s.f., p. 12)

Para el desarrollo de este trabajo y futuro diseño de una ruta gastronómica, se seleccionaron los municipios de Barichara, San Gil y Mesa de los Santos, no solo por sus atractivos turísticos, sino también por hacer parte de la historia colombiana, por su ubicación geográfica que permite hacer un recorrido sin hacer desvíos, contar con una gran variedad gastronómica y por el reconocimiento que de ellos hacen los turistas. En los próximos apartes se hará evidente el primer paso que el Viceministerio de Perú propone para el desarrollo de una ruta gastronómica: la definición del producto turístico.

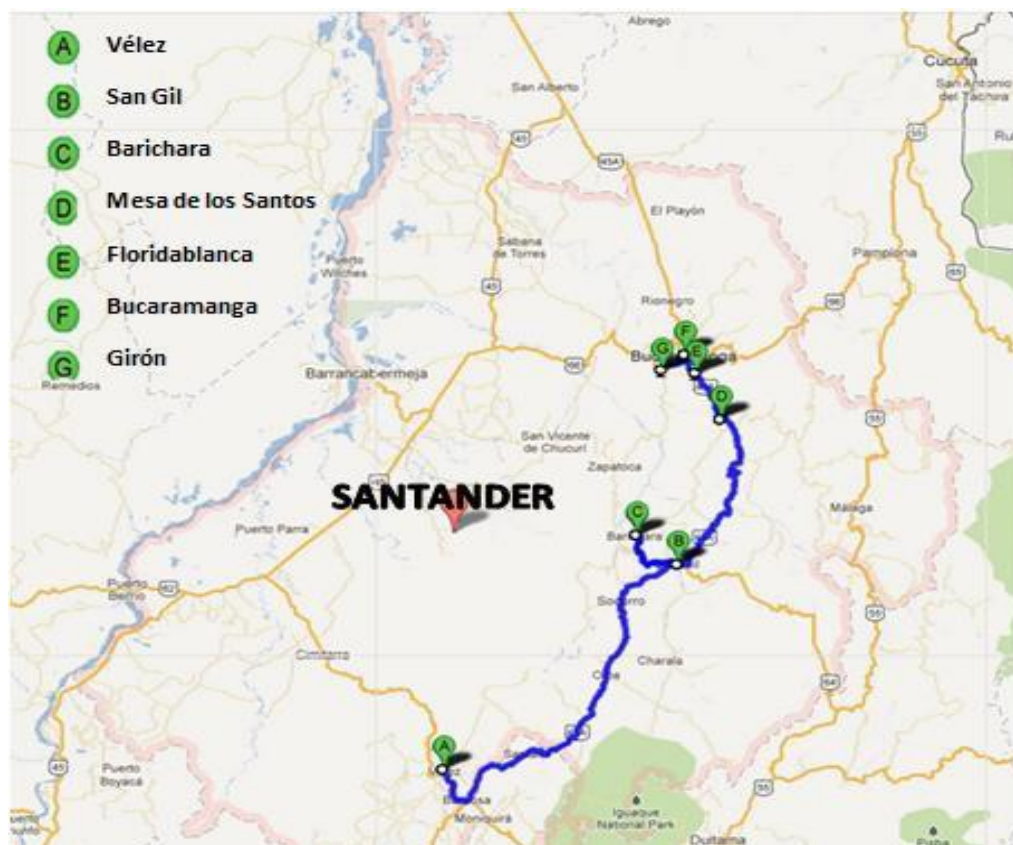


Figura 1. Mapa Ruta Gastronómica Santander

Fuente: elaboración propia con base en Google My Maps (s.f.)

2.2.1 San Gil

San Gil se encuentra a 96 km de Bucaramanga y a 350 km de Bogotá, denominada La ‘capital turística de Santander’, por la Asamblea Departamental, dado que ha desarrollado una industria turística sustentada en los escenarios naturales y las actividades de aventura como rafting, parapente, torrentismo, rappel, espeleología y caminatas ecológicas. Ciudad con casas de fachada en tapia pisada, balcones de madera, caminos empedrados y un lugar privilegiado como lo es el Parque el Gallineral, tres ríos principales y cerca de diez quebradas, atractivos que convierten al municipio en un llamativo destino eco turístico. (Ver Anexo 2)

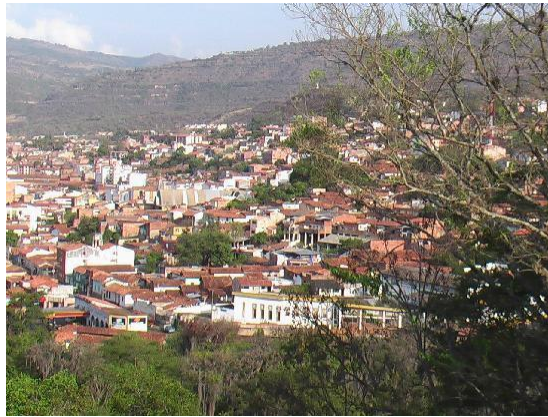


Figura 2. Panorámica San Gil

Fuente: Tripadvisor (s.f.)

San Gil se destaca, además, por la actividad agropecuaria, la industria textil y las plantas procesadoras de tabaco y cemento, ubicadas en las afueras de la ciudad (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo & Fondo de Promoción Turística Colombia, s.f.).

2.2.2 Barichara

Municipio declarado monumento nacional en 1975, constituye un documento arquitectónico de la época de la Colonia. Está poblada por discretas tiendas artesanales, hoteles boutique, Iglesias cargadas de historias y personas que narran los buenos tiempos del pueblo. Es un pueblito colonial de incomparable belleza y conservación. Con casas al estilo andaluz, de techos de bareque, tejas de barro, paredes pintadas de blanco, tejas rojizas y suelos de piedra amarilla, que imprimen al municipio un aspecto que habla de su historia, de colonos, de tradición y de cultura. (Proexport Colombia, s.f.) (Ver Anexo 2)



Figura 3. Barichara

Fuente: Red de Pueblos Patrimonio (s.f.)

2.2.3 Mesa de Los Santos

Los Santos es uno de los municipios con mayor frecuencia de visitas turísticas en Colombia. Para interesados en la arqueología y la historia, se encuentran múltiples rastros originales de la era del cretáceo, así como una red inmensa de cuevas indígenas con pictogramas y entierros de aborígenes. A su vez se encuentran escenarios como el Cañón del Chicamocha, el Salto del Duende y las minas de mármol y yeso. El turismo religioso encuentra en Los Santos un municipio de profunda vocación católica, que originó su nombre en el santo que aparece sobre la laja de una piedra de la quebrada santera, y fue de los primeros en consagrarse a Nuestra Señora de Las Nieves en honor de quien celebran su feria patronal (ver Anexo 2). El turismo de aventura se encuentra concentrado en las apasionantes caminatas que se recorren en los numerosos caminos de piedra coloniales que sobreviven (Alcaldía Mesa de Los Santos Santander, s.f.).



Figura 4. Panorámica Mesa de los Santos

Fuente: Tobón (s.f.)

2.3 Caracterización de algunos alimentos y platos típicos de la región

Según Proexport Colombia (2011) “la comida típica en Santander es de las más reconocidas de Colombia, cuenta con una gran variedad de platos y preparaciones diferentes en los cuales las carnes juegan un papel predominante” (párr. 1).

La mesa santandereana siempre se ha caracterizado por su abundancia, por su variedad de platos dulces y salados, por representar la unidad familiar y el orgullo de sus raíces. El acontecer culinario de esta región acompaña su historia y refleja el temperamento de sus habitantes y es el resultado de diferentes aportes genéticos de españoles, alemanes y otros europeos, así como de indígenas Chitarreros, Motilones y Guanes.

Las influencias que dejaron cada uno de estos grupos en las tradiciones culinarias de Santander fueron asimiladas en su momento y hoy forman parte de la extensa gama de sabores que ofrece esta región. De esta manera, los indígenas Guanes, le dieron a esta tierra la costumbre de consumir frutas, vegetales y pescado, debido a que “la dieta de los antiguos indígenas Guane

tenía muy presente la ingesta de pescado y poca carne, a pesar de ello las técnicas y componentes modernos le han impreso un toque muy variado a sus comidas, bebidas y postres” (Proexport Colombia, 2011, párr. 2). Según Ordóñez (1984):

El principal cultivo de los Guanes era el maíz, que llamaban “aba”, con el que preparaban una sopa “suque” (mazamorra) y unas tortas llamadas “bun o tajitafun” (arepas), y una bebida llamada “chicha” que se puede traducir como “bebida para el hombre”. Son estos mismos indígenas los que descubren que las hormigas culonas no solo eran deliciosas sino que también tenían propiedades afrodisíacas, receta que se conserva hasta hoy. (p. 118)

Por su parte los inmigrantes, encontraron en este departamento las condiciones perfectas para la crianza de cabras y como parte del proceso de mestizaje por el que atravesó Santander se incorporaron dentro de la cultura de esta región “[...] recetas europeas de varios orígenes, tanto que hoy esta región del país es pionera y líder en la preparación de carnes curadas, nitradas, oreadas, conservadas y de excelente calidad” (De los Ríos, 2008, p. 282). Los venezolanos también hicieron su aporte a la tradición culinaria, ya que introdujeron a través de los indígenas timotocúicas el budare, que es la plancha que se utiliza para asar las arepas.

“Esta tierra presenta una variada geografía que abarca desde páramos perpetuos, hasta desiertos agobiantes, en donde el clima tropical, favorece una producción agrícola variada y una crianza única de ganado” (Mantilla & Quintero, 2010, p. 110). Por ende, el recetario santandereano contiene variedad de productos de clima tropical y a la vez goza del uso de productos lácteos de reses y cabras, dicha variedad está representada sobre todo por el café orgánico de alta calidad producido en la Mesa de los Santos.

Este producto es cultivado en condiciones ambientales especiales bajo sombrío desde 1994, lo que garantiza un equilibrio ecológico adecuado para la fauna silvestre y las fuentes hídricas de la zona ubicada en Mesa de los Santos, Santander, Colombia. Un café que ofrece un exquisito aroma y un sabor dulce, suave, achocolatado y de tosti3n media que garantizan su calidad superior lo que lo cataloga dentro de los mejores caf3s de Colombia. Cultivado en m3s de 300 hect3reas bajo la sombra de 50.000 3rboles que forman la plantaci3n de caf3 org3nico bajo sombra m3s grande de Colombia. (Cafemesa, 2001, p3rr. 1)

El aprovechamiento de la Cabra, aunque, “los capricultores colombianos lo tienen claro. El cabro no es el plato m3s com3n en la mesa de los colombianos, pero desde Santander se piensa cambiar esta tendencia e incluir la carne de este animal y su leche en un men3 nacional” (Redacci3n Vanguardia Liberal, 2010, p3rr. 1).

De acuerdo a cifras de la Asociaci3n Nacional de Capricultores y Avicultores de Colombia:

El consumo de carne caprina es apenas el 1%, muy por debajo de la carne de res, pescado, cerdo y pollo. Seg3n datos de la Secretar3a T3cnica de la Cadena Ovino Caprina - Agrocadenas, en el pa3s hay al menos tres millones de ovejas y cabras en diferentes regiones. Mientras que en Santander hay 5.000 familias que viven exclusivamente de la cr3a de cabras, especialmente en las provincias de Garc3a Rovira y Guanentina y en la Mesa de los Santos. (Citado por Redacci3n Vanguardia Liberal, 2010, p3rr. 2-3)

El cacao, cuyo cultivo uno de los m3s importantes de Santander, pues representa aproximadamente el 48% de la producci3n nacional de cacao. En Colombia, el cacao se constituye en un producto con ventajas comparativas que se derivan de las condiciones naturales para su producci3n, b3sicamente relacionadas con el clima, la humedad y su

carácter de sistema agroforestal conservacionista del medio ambiente. (Centro Regional de Estudios Económicos Bucaramanga, 2006, p. 4)

Por su parte, del maíz, se cultivan alrededor de 20 mil hectáreas, produciendo en promedio 5,5 toneladas por hectárea (Redacción Económica Vanguardia Liberal, 2008). Según las proyecciones de la Federación Nacional de cultivadores de Cereales y Leguminosas, FENALCE citado por Redacción Económica Vanguardia Liberal (2008) “las áreas crecerían un 40%” (párr. 1). Estos datos indican que se habla de un producto abundante en la región; junto con Boyacá, Santander es uno de los principales productores de guayaba del país.

En la Provincia de Vélez se produce cerca del 82.25% de la producción nacional de guayaba, el 24% de la producción local se utiliza como materia prima para la elaboración del bocadillo y el 73% restante se destina para el procesamiento de otras industrias en el país o como fruto fresco para el consumo directo y una apreciable cantidad se pierde en el campo; los otros usos de la guayaba en su agroindustria están representados en la producción de conservas para la obtención de pulpas y jugos. (Díaz & Salazar, 2007, p. 30)

Se encuentra también la hormiga culona que es muy difícil de reproducir en cautiverio, sólo sale en cierta época del año; de los millones de hormigas sólo son comestibles las hembras vírgenes (antes de formar nido). Se crían en tierras con temperaturas precisas y con alimentos específicos. Y en la actualidad existe una inmensa demanda local e internacional y una oferta más baja. Las reinas vírgenes son colectadas durante unas nueve semanas cada año, en la temporada lluviosa, que es cuando salen en vuelo nupcial. La colecta la hacen campesinos del área que a menudo son heridos por las obreras y soldados, porque tienen fuertes mandíbulas Su colecta resulta una fuente temporal de ingresos para los campesinos pobres, sin embargo, la

competencia con otras especies de Attini (arrieras) y la sobreexplotación del recurso parecen haber disminuido el número de colonias, lo que causa preocupación sobre su estado de conservación (Dineroclub, 2012); Por su parte, y debido a la ubicación geográfica, a la variedad de climas, suelos y topografías, Santander es un departamento predilecto para la producción Bovina. Este lugar cuenta con una población de más de un millón de cabezas de reses que representan el 5,98% de la producción nacional. Dentro del departamento se usan un total de 1.118.318 hectáreas cultivadas en pastos naturales y mejorados para el mantenimiento de los animales en cuestión (Jaimes & Santamaría, 2011).

Los productos anteriormente mencionados constituyen los ingredientes principales de la gran variedad de platos que todos los visitantes pueden degustar en Santander, sin embargo, esta investigación se centra en los platos y productos más representativos de los municipios de Barichara, San Gil y Mesa de los Santos. Los platos se seleccionaron debido a que durante la investigación en fuentes primarias y secundarias se encontraron como los más destacados de la región en libros de cocina colombiana como “Así Sabe Colombia” y el “Gran libro de cocina colombiana”; asimismo esta información se corroboró en el estudio de campo, donde se pudieron encontrar y degustar en los restaurantes que más adelante serán mencionados.

Entre los platos mencionados se encuentran los siguientes:



Caldo Teñido o Calco santandereano: este plato es el orgullo de los santandereanos. Es una preparación a base de agua, papa, cebolla, tomate, sal, huevos, cilantro, leche, almojábanas o pan y queso. Es muy similar a la changua o pisca y se le conoce como su pariente pobre, que se prepara con sólo agua, sal, cebolla y cilantro y se le adiciona pan, almojábana, calao o arepa cuando está servido. Estos platos dan origen a las cazuelas y sopas secas y a la vez son un ingrediente más para otras preparaciones (González, 2007).

Tamales de Bucaramanga: envueltos a base de maíz porva, cebolla, perejil, grasa de cerdo, costilla de cerdo, cebolla ocañera, garbanzos, perejil, pimentón, aceitunas, uvas pasas, alcaparras y tocino. Se encuentran envueltos en hojas de plátano soasadas atadas con pita. Para muchas personas el tamal santandereano es perfectamente armado, justo el tamaño y justas las cantidades (González, 2007).



Fuente: González (2007)

Fuente: González (2007)



Arepa Santandereana: originalmente la arepa de maíz pelado (pan de cada día en Santander) nació en Venezuela, donde los timotocúicas aprendieron a cultivar el maíz con los quechuas del Perú y los mayas de México en sus viajes de intercambio. El método que se utiliza para pelar el maíz amarillo es con agua y cenizas o lejía. Estas arepas, además de tener maíz pelado, contienen grasa de cerdo, yuca cocida y molida y asiento de chicharrón o empella frita (González, 2007).

Fuente: González (2007)

Bollos de Carne de Barichara: envueltos a base de mazorca, con carne de res o de cerdo oreada desmechada. Este plato se prepara envuelto en hojas secas remojadas en agua caliente. Imagen: (González, 2007).



Fuente: González (2007)



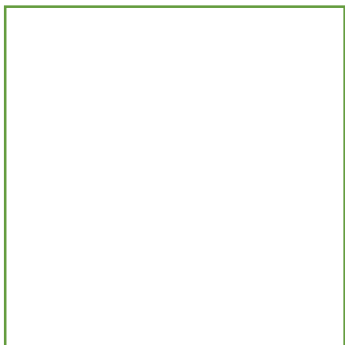
Micos: son rosquillas fritas a base de plátano verde cocido y mezclado con hogo (Hispano Alimentaria, s.f.).

Fuente: Hispano Alimentaria (s.f.)

Ajiaco de Guanentá: el ajiaco es muestra perfecta del mestizaje, debido a que este plato se presenta en gran parte de América. Esta sopa, es la mezcla de ingredientes como garbanzos, costillas de res, papa, plátano, yuca, ahuyama, arveja verde y especias como guaca y laurel. El éxito de este tipo de plato está en proporcionar los ingredientes en tamaños pequeños y en mantener el nivel del caldo constante (González, 2007).



Fuente: González (2007)



Sopa de pichón o Caldo de Venas (Bucaramanga): esta sopa es reconocida por aliviar los efectos del alcohol, es conocido como el caldo del desenguayabe. Este plato es hecho con sangre de res, papa, guacas y cilantro. Se encuentra en las plazas de mercado y en los restaurantes a las afueras de la ciudad (González, 2007).

Fuente: González (2007)

Sopa de aratoca de ruyas: es una preparación muy completa, pues dentro de sus ingredientes se encuentran: espinazo de res o de cerdo, frijoles verdes, arracachas, plátano verde, repollo, mazorca, guaca, cilantro, tomate, cebolla y grasa de cerdo (González, 2007).



Sopa de Novio de la Belleza (Vélez): tal vez el nombre de esta sopa provenga de la costumbre de invitar al novio a comer a la casa antes de las velaciones de la boda. Esta preparación se trata de un ensopado, es decir una sopa seca, suave, succulenta, nunca lleva carne. Pueden cocerse al horno, a la sartén o en cazuela y su preparación es parecida a la lasaña. Este ensopado contiene: huevos cocidos, pan francés, cuajada, manteca de cerdo, cebolla, achiote y comino (González, 2007).

Fuente: González (2007)

Capón Relleno: se trata de un corte de carne, bollito o muchacho de res, relleno con su misma carne, cerdo, alcaparras, ajos, pimentón, orégano y cilantro. Su preparación se hace en un lienzo. Se sirve normalmente como fiambre, es decir que se debe dejar enfriar para servir. Esta costumbre de enrollar y envolver, así como los procesos de curado, las carnes ahumadas, sopas secas y tamales, tiene su razón de ser en las salidas de cada domingo hacia los ríos, quebradas o pozos, ya que de esta manera se facilita su transporte y preparación en el lugar de destino (González, 2007).



Fuente: González (2007)



Fuente: González (2007)

Mute Santandereano: Proviene de muti en quechua, lo cual denota sus raíces indígenas. Fue complementado con una serie de ingredientes traídos por los inmigrantes. No existe en el territorio una receta única, pues depende de las tradiciones familiares alrededor de la cocina. Existen recetas que llevan longaniza, chorizo, macarrones, el tradicional callo (es un ingrediente que no puede faltar, ya que es el encargado de dar una textura y sabor únicos), mano de res y pata, así como también se pueden encontrar mutes de maíz tierno, los cuales presentan una influencia directa del altiplano y también los hay preparados con cerdo.

Normalmente este plato tiene ingredientes como: pierna de cerdo, chorizo, callos, libro, maíz amarillo, maíz blanco, papa pastusa, papa amarilla, zanahoria, arveja, frijoles verdes, ahuyama, calabaza blanca (berenjena), arracacha (apio), garbanzos, ajo, laurel, tomillo, perejil, cebolla larga, tomate chonto, cilantro y achiote. (Mantilla & Quintero, 2010)

Cabrito al horno: “No se sabe el origen específico de este animal, ya que los primeros registros con los que se cuenta son datos obtenidos de las crónicas, en donde al revisarlas con detenimiento, pudimos saber que este animal fue traído desde Venezuela a estas tierras, en el año de 1789, con lo cual se inició la cría de caprinos en el área nororiental del país” (Mantilla & Quintero 2010, 121). Para su preparación, la carne del cabrito se debe lavar con agua y vinagre y luego sazonarla con perejil, cilantro, pimentón, cebolla larga, cebolla cabezona, tomillo, orégano, laurel, apio, salsa negra, nuez moscada, achiote, ajo, vino blanco, sal, color y pimienta. Después de esto se deja reposar la carne con esta mezcla y se cuece hasta que esté blanda. Finalmente se escurre, se unta con una mezcla de grasa de cabro, color y ron. Se espolvorea con miga de pan y se dora en la parrilla. Normalmente este plato se sirve con yuca (González, 2007).



Fuente: González (2007)



Fuente: González (2007)

Sancocho de Chorotas: esta sopa contiene diferentes carnes: gallina, carne de res, costilla de res, costilla de cerdo, arroz crudo, plátano verde, arracacha, papa, zanahoria, mazorca, chorizo, guacas, cebolla, cilantro y otros condimentos. Para las chorotas se hace una preparación de maíz pelado (como el de las arepas), manteca de cerdo, carne de res molida, ajo, cebolla, cilantro, sal y comino; con estos ingredientes se forman bolitas con guiso en el centro y se llevan a cocción en la sopa por 15 minutos (González, 2007).

Matrimonio y Arroz de Menudencias (Vélez): este plato es un sancocho que se enlaza con un apetitoso arroz de menudencias de pollo y gallina. El sancocho, es una sopa con gallina, pollo, papa, yuca, plátano y ají dulce. Esta sopa se diferencia de otras porque el pollo y la gallina se deben aliñar con cebolla, ajo, comino, orégano y sal desde la víspera (González, 2007).



Fuente: González (2007)



Carne Oreada: También se conoce como carne seca. Para su preparación se toma carne de capón, se adoba con sal y panela. Luego se oreo en la parte superior del fuego de la parrilla. Es uno de los platos más típicos de la región y uno de los más comunes en el departamento (González, 2007).

Fuente: González (2007)

Pepitoria: la pepitoria es uno de los platos más representativos de la región. Se puede utilizar como entrada o acompañante de platos principales durante los almuerzos. La pepitoria se prepara con vísceras de cabro, aceite, pimienta, pimentón, tomate, cilantro, cebolla larga, apio y



Fuente: González (2007)



Bocadillos de leche de cabra: estos deliciosos dulces, que son la pareja perfecta del queso paipa, ocupan un lugar importante en la cocina colombiana y es por ello que estos bocadillos se encuentran hoy en día en el comercio. Como su nombre lo indica, estos dulces son a base de leche de cabra, que se mezcla con azúcar, jugo de limón y harina o fécula de maíz (González, 2007).

Fuente: González (2007)

1. Obleas: “Inicialmente eran preparadas sólo con la galleta y el arequipe, pero con el paso del tiempo se fue incrementando con sabores y dulces que la hacen más gustosa. Quizá hoy quiera probar a su ‘gran amor’, ‘un matrimonio’ o porque no ‘un capricho’, algunos de los nombres en los que figura este producto” (Ruiz, 2009, párr. 6).



Fuente: toma propia



2. Panuchas: “este dulce tiene la forma de unas pequeñas empanadas de arequipe, semi-blando, relleno de coco rallado. Otro de los tradicionales y más pedidos” (Ruiz, 2009, párr. 7).

Fuente: toma propia

3. Brevas: “el lugar número tres, lo ocupan las brevas que son unas pequeñas frutas, las cuales después de ser cocinadas se parten y rellenan con arequipe” (Ruiz, 2009, párr. 8).



Fuente: toma propia



5. Dulce de apio: “el apio, nombre que se le da en Santander a la arracacha, es la base de uno de los dulces más pedidos y su preparación consiste en cocinarlo con un poco de piña y azúcar, para que pierda su sabor amargo después es mezclado con arequipe hasta que se logre una consistencia homogénea y se espolvorea con azúcar blanca”. (Ruiz, 2009, párr. 1)

Fuente: toma propia

4. Dulce de café: “pequeños dulces de consistencia blanda de arequipe, cubiertos chocolate con sabor a café colombiano y decorado con una pepa de café” (Ruiz, 2009, párr. 9).



Fuente: toma propia



Chicha de Coroza: esta bebida es popular en la región de Girón. Se trata de una bebida fermentada a base de una mezcla de corozos, agua y panela (Bebidas Ltda., s.f.).

Fuente: Bebidas Ltda. (s.f.)



Kola Hipinto: es la gaseosa típica de Santander. Es la bebida líder del departamento (Postobón, s.f.).

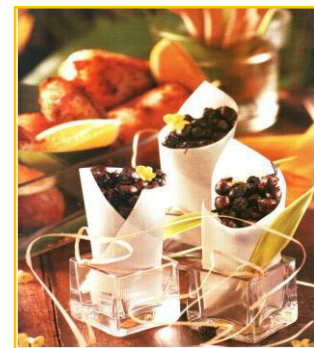
Fuente: Postobón (s.f)

Ayacos: para la preparación se necesita granos de mazorca gruesos, huevos, mantequilla, sal, azúcar, levadura fresca, y queso llanero tipo costeño. Estos ingredientes se mezclan para preparar la masa, se deja reposar en un recipiente tapado con papel film hasta que crezca. Para el Relleno, se hace un guiso de tomate, cebolla y ajo, este se mezcla con arroz cocido, pollo picado y cilantro. En un amero se pone un poco de masa, relleno encima y se envuelve la hoja de tal manera que quede cerrado por todos lados. Para la cocción se coloca agua en una olla, encima unos palos y sobre estos hojas de mazorca. . Luego disponer los ayacos en forma circular de modo que quede un hueco en el centro. Tapar la olla y cocer. Los ayacos se cuecen con el vapor, se sacan cuando estén duros (unas 2 horas de cocción), Se guardan en refrigeración o congelados, y se fríen cuando se vayan a servir. (Ayacos el Bosque, s.f.)



Fuente: Ayacos el Bosque (s.f.)

Hormigas Culonas: “Las hormigas culonas. Aparecen poco después de la Semana Santa, en seguida de las lluvias de abril. Su captura es todo ritual para iniciados. Desde el período precolombino tuvieron un particular valor como símbolo de fecundidad y valor nutritivo. Se preparan tostadas en tiesto de barro después de haberles separado la cabeza, las alas y las patas. Pueden conservarse por mucho tiempo en recipientes herméticamente sellados”. (Centro de Investigación y Educación Popular, 1998, p. 45)



Fuente: Centro de Investigación y Educación Popular (1998)



Chocolate (Girón): el chocolate, típico de esta región, se prepara tostando las pepas de cacao hasta que queden listas para soltarle la cáscara con la mano, después de esto se deben moler las pepas, se les agrega azúcar, se muele de nuevo y se amasa hasta que se desprenda la manteca o aceite. Posterior a ello, se hacen individualmente con la masa y se dejan secar. Para su preparación se usa una bolita por cada dos tazas de agua o de leche o de las dos y se bate constantemente con un molinillo. Normalmente, esta bebida se usa para el desayuno, pero se puede tomar en las tardes, cuando es así suele agregársele canela y aguardiente (González, 2007).

Fuente: González (2007)

Capítulo 3. Elaboración de la propuesta de ruta gastronómica

Este capítulo se basa en la presentación de los resultados obtenidos mediante el desarrollo de la segunda etapa del estudio, la cual fue descrita al principio de este documento. A continuación se describen cada uno de los pasos seguidos hasta llegar a la construcción de la propuesta de ruta.

3.1 Criterios para selección de los puntos de interés gastronómico

El aspecto más representativo dentro de este diagnóstico es la selección de los puntos de interés gastronómico que se visitarán a lo largo de la ruta que se va a proponer. Para la selección de estos lugares y pensando en los futuros turistas que harán parte del recorrido, se tuvieron en cuenta los siguientes aspectos:

- Los años de experiencia en el mercado que debe ser mayor o igual a 5 años, ya que muchos expertos afirman que un restaurante independiente alcanza su madurez, en promedio, entre 1 y 2 años (Club Planeta, s.f.).
- Reconocimiento, que se logra a través de los años por el número de clientes y la buena o mala imagen que se trasmite dentro de los diferentes comensales la cual es fundamental para entregar referencias a los turistas y para generarles una alta expectativa antes de vivir su propia experiencia en el lugar.
- Uso de productos típicos, este es uno de los aspectos más importantes a evaluar en los puntos de interés, pues se trata de una ruta gastronómica de comida típica de la región de Santander, siendo esencial el uso de productos, platos y métodos de cocción típicos del departamento.

- Calidad en sabor y presentación para recomendar un lugar de interés gastronómico, en especial un restaurante, no es suficiente hacerlo por su experiencia o por lo que otros dicen pues el sabor y la presentación juegan un papel fundamental en la oferta.
- Recomendación de expertos y locales, a pesar de que podría hacer parte del reconocimiento, se menciona aparte pues el hecho de que un experto en gastronomía recomiende un sitio da más confianza a los clientes y mejora la imagen del establecimiento. (Ver Anexo 1)
- Buen servicio, la imagen de un lugar de interés gastronómico no solo está medida en la calidad de sus productos, sino que el servicio oportuno, la amabilidad y la cordialidad dejan una experiencia grata en el turista.
- Limpieza y orden, al igual que el servicio y la calidad, la limpieza y el orden influyen notablemente en la imagen del lugar que se visita.

Es preciso mencionar que estos criterios se definieron teniendo en cuenta la investigación realizada acerca del turismo gastronómico y de las rutas gastronómicas a nivel nacional e internacional, de las condiciones con las que cuenta Santander y de la experiencia de las rutas gastronómicas de Perú y de la ruta del café del Quindío. Asimismo, se tomaron en cuenta las características de este tipo de turismo de a nivel mundial, con el fin de identificar aquellos puntos que resultarían cruciales para seleccionar los lugares y atractivos que deben hacer parte de una ruta gastronómica como la que se propone para Santander.

3.2 Guías de recolección de datos

Siguiendo la metodología cualitativa y cuantitativa, y con el objetivo de diversificar la oferta turística de Santander, se realizaron tres formatos para la recolección de datos con los que se

investigaron los actores que se involucrarán dentro de la ruta, la cual será la propuesta que pretende promover el desarrollo en la región. Estos cuadros están divididos en tres: el primero está dirigido a establecimientos gastronómicos, el segundo se utilizó para evaluar otros sitios de interés relacionados con la ruta y el último evalúa la infraestructura del municipio o ciudad en que se encuentra el restaurante.

En más detalle el formato dirigido a los establecimientos gastronómicos incluye datos con el nombre del propietario o propietarios, el horario de atención al público, la capacidad del restaurante, cuántos años lleva en el mercado, cuántas personas trabajan en el establecimiento. Además de ello, hay un aparte especial para evaluar la degustación que se realizó en cuanto a calidad, sabor, presentación, el uso de productos locales y cómo se conserva la tradición en el plato. Del mismo modo, se evaluó la limpieza, calidad, el servicio y reconocimiento por parte de los locales. Ahora bien, la guía utilizada para otros lugares de interés turístico incluye información como el tipo de establecimiento que se está evaluando, nombre de el o los propietarios, horarios de atención, cuántos años lleva en el mercado, cuántas personas trabajan en el lugar, si cuenta con capacidad para atender grupos, evaluación de las instalaciones, breve descripción de los servicios que se ofrecen; también se evalúa si se conserva parte de la tradición santandereana, así como la limpieza, orden del lugar, calidad del servicio y profesionalismo de quien atiende.

Finalmente, con la última guía se pretende evaluar la infraestructura turística de los lugares por los que se propone que pase la ruta. Así, esta guía incluye el nombre del municipio o ciudad, el departamento, una calificación de las vías de acceso, la señalización, los servicios públicos, el transporte, el alojamiento y la promoción turística del lugar.

3.3 Descripción del recorrido

Para el desarrollo de esta investigación se llevó a cabo un estudio de campo por el territorio santandereano en el que se aplicaron las guías establecidas previamente y se comprobó que todos los establecimientos cumplían con los criterios indicados antes de iniciar para ser seleccionados.

El recorrido para la recolección de información se realizó en septiembre de 2013 (ver Anexo 6) partiendo desde Bogotá, Colombia, pasando por Chía, Cajicá, Zipaquirá y Ubaté hasta llegar finalmente al territorio santandereano. El recorrido gastronómico inició en **el restaurante El Corral**, un establecimiento con más 13 años de trayectoria en el que su administradora E, Barón cooperó con este estudio, hablando del menú, del restaurante y de sus platillos más recomendados; “el horario de atención es de domingo a domingo, debido a que se encuentra al lado de la carretera, sus visitantes más frecuentes son turistas que van de paso por el lugar” (comunicación personal, septiembre, 2013). En el restaurante El Corral se degustó una espectacular carne fresca con papa, yuca y arepa, todo esto acompañado de la bebida gaseosa típica de la región: Kola Hipinto. Cabe destacar que todo el servicio y muestra gastronómica fue excepcional, todo muy limpio, una presentación del plato muy tradicional y los ingredientes eran frescos y la cocción perfecta.

Continuando con el recorrido, a unos 20 minutos del restaurante El Corral, en Tolotá se encuentra un pintoresco lugar llamado **Caseteja**, un lugar que refleja la cultura santandereana desde el momento en que se pisa, gracias a que su dueño Don Fernando Venegas decidió decorar el lugar con los dichos típicos santandereanos. “Este es el lugar indicado para beber algo, tomar onces o simplemente degustar un postre, pues dentro de sus productos se destacan la cuajada con melao, el arequipe, el bocadillo, la lecha asada, entre otras” (F. Venegas, comunicación personal, septiembre, 2013). Según las personas que trabajan en Caseteja, este es un lugar que

representa las tradiciones típicas culinarias de Santander, pues en su producción, todos los procesos tradicionales se han mantenido por más de 20 años. “De esta manera se ha conservado ese sabor típico que todos los viajeros buscan cuando paran a merendar en Caseteja” (F. Venegas, comunicación personal, septiembre, 2013).

Avanzando en el recorrido se encuentra Socorro, un municipio histórico y hermoso. En este lugar se destacan dos sitios de interés gastronómico: el restaurante Doña Ofelia y las Maizenitas. El restaurante Doña Ofelia atendido por su propietaria por más de 30 años ofrece chorizos santandereanos, mute, cabro, sobrebarriga y carne oreada, fresca y semi fresca. “A pesar de ser un establecimiento sencillo cuenta con personal amable y un servicio muy ágil” (Ofelia, comunicación personal, septiembre, 2013). Este humilde, pero delicioso lugar, según su propietaria siempre ha tenido el mismo sabor y cariño en la comida, pues, desde que inició, tan solo con un fogón en el piso y unas tejas para cubrir la comida, sus clientes han sido fieles y su fama ha crecido dentro de los visitantes de Santander. Este fue el lugar elegido para probar el mute santandereano y la sobrebarriga, de los platos se puede destacar un excelente sabor, una perfecta cocción, temperatura y aroma. Todo ello presentado en sencillos platos de porcelana, limpios y sin mucho contraste. Respecto a las Maizenitas, se puede decir que es una pequeña fábrica de dulces ubicada a menos de 3 minutos en carro desde el restaurante de Doña Ofelia, es un lugar con un magnífico mirador en el que se pueden degustar postres típicos de la región como los cotudos, el arequipe, los dulces de cidra o de apio. Lleva 13 años en el mercado y según la persona encargada de las ventas en el momento de la visita, es uno de los lugares favoritos de los turistas para comprar dulces a manera de souvenirs (Ofelia, comunicación personal, septiembre, 2013).

Del Socorro, el recorrido continúa en Barichara, un lugar en el que según la Red de Pueblos Patrimonio:

El tiempo pasa lento. El ambiente tranquilo de sus calles y construcciones en piedra susurrando maravilloso de esta tierra bañada por el sol.

Sus pobladores exhalan la cultura viva de sus tradiciones y su trabajo forjador de sueños plasmados en piedra, tapia, papel o fique. (Red de Pueblos Patrimonio, 2010, párr. 1)

En Barichara se destacan diferentes sitios especiales de interés gastronómico como el restaurante **El Compa**, ubicado en la Calle 5 # 4 – 48 en el que se ofrece desayuno típico santandereano a muy buen precio: caldo santandereano, arepa, chocolate, café o té. Además de ello, su dueño Don Guillermo Silva incluye dentro los platos ofrecidos en su restaurante huevos al gusto, cabrito, sobrebarriga, pollo y empanadas. Según comenta:

A pesar de que este lugar cuenta con unas instalaciones sencillas y un poco precarias, es el sitio predilecto por turistas y locales para desayunar y comprar empanadas como merienda. El chocolate es dulce, espeso y sirve a una temperatura adecuada; el caldo está lleno de sabores, aromas, productos típicos y de calidad; la arepa santandereana de este lugar es única, suave, agradable al paladar y perfecta para combinar con el chocolate y el caldo. (G. Silva, comunicación personal, septiembre, 2013)

Según la entrevista realizada a la experta en cocina Rosalba Díaz “otro sitio en Barichara es el restaurante **Micifú**, uno de los más reconocidos de la región” (R. Díaz, comunicación personal, septiembre, 2013), cuya especialidad, según su propietaria “es el cabro y la pepitoria” (C. Martínez, comunicación personal, septiembre, 2013). Este restaurante que lleva más de 25 años en el mercado, es un lugar pequeño, acogedor y que ofrece varias delicias Santandereanas. El cabrito y la pepitoria que se degustaron en este restante, estaban llenos de sabor, el cabrito era

suave y todo estaba perfectamente acompañado con yuca, papa y ensalada. Es un lugar ideal para almorzar o cenar pues está abierto desde el mediodía hasta las siete de la noche todos los días.

Un lugar muy especial en este municipio es **La Fundación Escuela Taller de Barichara**, que pertenece a la red de Escuelas Taller de Colombia, cuya promotora es la reconocida Dalita Navarro. En este espacio se encuentran diferentes talleres que rescatan los oficios tradicionales de Barichara, dentro de estos oficios se destaca la cocina típica santandereana, por lo que este lugar cuenta con un restaurante y un aula destinada a promover la cocina de la región, conservando sus tradiciones pero tratando de innovar en diferentes aspectos. Este lugar es digno de visitar no solo por su bella arquitectura y su delicioso restaurante sino por el significado que tiene esta escuela en la vida de la comunidad local, pues según la directora del lugar “la escuela taller ha sido el lugar donde la tradición pasa de generación en generación por medio de publicaciones, clases, talleres y prácticas” (O. Becerra, comunicación personal, septiembre, 2013).

Al visitar la Catedral Central de Barichara, ningún visitante puede perderse uno de los lugares más dulces del municipio que se encuentra a la salida del costado izquierdo de esta: **Barichara Dulce**, es muy popular debido a que es el ganador del concurso de elaboración de arequipe tradicional y mantiene su título por poseer uno de los arequipos más cremosos del país. (R. Gómez, comunicación personal, septiembre, 2013)

Su dueña, Rosa Amelia Gómez, hace énfasis en que lo más importante para tener clientes satisfechos y llevar 20 años de reconocimiento el mercado, es la calidad de sus productos y la atención personalizada que su familia le ofrece a sus clientes, cuestión que se comprobó al visitar este establecimiento.

Después de terminar el recorrido en Barichara, el viaje continúa en San Gil, uno de los atractivos turísticos y gastronómicos más importante en este lugar es **El Parque El Gallineral**.

Este paraíso natural:

Está ubicado en una isla formada por el río Fonce y la quebrada Curití. Tiene una extensión de cuatro (4) hectáreas de tierra cultivadas con un buen número de árboles denominados gallineros, en cuyas ramas penden musgos o barbas, donde se puede caminar bajo la sombra además de frondosas ceibas, anacos y otras especies, con gran variedad de arbustos y jardines. Además, El Gallineral es el único parque natural dentro de un perímetro urbano en Colombia. (Turismo Colombia, 2013, párr. 1)

Como se mencionó anteriormente, este parque es un punto de interés gastronómico, pues cuenta con un restaurante de comida típica santandereana en el que se ofrecen una gran variedad de platillos como cabrito, mute, chorizo, entre otros. Los propietarios del lugar comentan:

[Que] el plato más recomendado es la carne oreada con arepa, plato que se degustó y fue todo un éxito, pues era una carne de excelente calidad y textura y la arepa tenía un sabor muy agradable, todo estaba presentado de forma elegante y el servicio fue muy acertado. (A. Rueda & R. Murillo, comunicación personal, septiembre, 2013)

El siguiente punto de interés gastronómico en San Gil es el restaurante **Pozo Azul**, que lleva más de 50 años en el mercado. Este restaurante ofrece carne oreada, picadas y cabro. El sitio es muy amplio, es ideal para atender grupos grandes y además de ello cuenta con una ubicación excepcional cerca al balneario que tiene su mismo nombre y que funciona los fines de semana. Según el mesero que estaba de turno el día de la visita,

El restaurante solo cierra un lunes cada 15 días pues es día de inventario, además de ello, apunta que en los días soleados en que la gente visita el balneario, este el lugar favorito para comer una deliciosa picada que es servida muy elegantemente en platos y bandeja y que se puede acompañar con productos típicos santandereanos como yuca, mazorca y papa o con otros externos como papas a la francesa. (Comunicación personal, septiembre, 2013)

Saliendo de San Gil, camino al Parque Nacional Cañón del Chicamocha, en el kilómetro 63 vía Bogotá - Bucaramanga se encuentra uno de los puntos gastronómicos más emblemáticos de Santander: el restaurante **Chiflas**. Este restaurante con más de 54 años de experiencia en el mercado es propiedad de la familia Osma y es el principal de 9 sedes ubicadas en todo el departamento. “El nombre de este restaurante se debe al lugar en que se encuentra ubicado, el viento se siente muy fuerte y suena como un silbido o chiflido” (H. Osma, comunicación personal, septiembre, 2013). Este lugar es reconocido por el desayuno típico santandereano con caldo, arepa, chocolate o huevos al gusto, y es especial para las personas que viajan y tienen prisa, pues el servicio es muy bueno y rápido. Las arepas que se probaron en este lugar fueron muy ricas y el mote que se degustó estaba muy bien presentado con la porción perfecta, ingredientes frescos y la temperatura adecuada para comer.

Después de visitar este restaurante, el siguiente lugar en la lista es Mesa de los Santos. Este lugar tiene un clima fresco, es el lugar preferido de los deportistas extremos pues se puede escalar, hacer parapente, ciclismo o solo caminar (Colombia Paradise, 2013).

Un sitio con una belleza palpable desde el momento en el que se inicia la subida por la carretera. Sin embargo, se debe apuntar que la carretera no tiene buena iluminación y señalización, lo que genera inseguridad y fallas en la ubicación. El acceso por carretera no es la

única forma de llegar a Mesa de los Santos, pues el teleférico que sale desde el Parque Nacional Cañón del Chicamocha, tiene como destino final este bello pueblo.

El primer lugar de interés a visitar fue **La Huerta Biológica**, atendida por su propietario, el señor Virgilio Gabaza, quien se ha empeñado en que sea un lugar innovador apto para el disfrute de chicos y grandes. La huerta cuenta con una variedad de animales tales como conejos, gallinas, patos, avestruces, caballos, vacas, burros, variedad de pájaros, pascos, pavos reales y cabras. Pero además de ello tiene un bello lago, un criadero de truchas, restaurante, un pequeño invernadero con variedad de orquídeas, juegos para niños y plantaciones de maíz, tomate, yuca y otras hortalizas típicas de la región. En este lugar, el señor Gabaza quiere conservar las formas de cultivar tradicionales de la región y crear conciencia ambiental en los turistas que lo visitan. Al iniciar el recorrido en la huerta biológica se puede reservar un almuerzo, que será preparado con algunos de los ingredientes que crecen en el mismo establecimiento.

Otro sitio de interés en Mesa de los Santos es **La Hacienda El Roble**, propiedad de la Familia Acevedo Díaz, que posee el bosque orgánico más grande de Colombia en el que se puede vivir una gran experiencia ecológica. Allí se cultivan 5 de los cafés de mejor calidad de Colombia y cuyo proceso de producción puede ser visto por los turistas. La casa de la hacienda cuenta con un restaurante en el que se ofrece comida típica santandereana, catas de café, alojamiento exclusivo y elegante. El recorrido por el bosque debe ser reservado con anterioridad y se prefiere que sean grupos pequeños, para minimizar el impacto en el lugar. Es importante destacar que en este lugar se puede comprar café con denominación de origen de Mesa de los Santos. Una de las experiencias gastronómicas más importantes de Santander es el cabrito, razón por la cual visitar **el aprisco Cabra Alpina** es muy importante para conocer más a fondo la crianza, producción y venta de estos animales. Este aprisco es administrado por su propietario el señor Andrés Ángel y

su familia. En este lugar el señor Andrés cuenta con diferentes razas de cabras y camuros (corderos criollos), que trata como parte de su familia, pues la gran mayoría tiene nombre y una historia especial.

El aprisco Cabra Alpina está dividido en diferentes áreas dependiendo del propósito de crianza de cada animal, por ejemplo hay un lugar especial para los cabros que se destina al consumo y otro para las hembras y machos que serán reproductores y continuarán con el crecimiento del negocio. (A. Ángel, comunicación personal, septiembre, 2013)

La visita a este lugar fue una experiencia enriquecedora, pues saber cómo funciona el negocio de estos animales en una región donde el consumo de su carne es una tradición, puede llegar a ser una gran atracción gastronómica.

En el recorrido que se describió anteriormente, los principales actores son los prestadores de servicio que se relacionarán directamente con la ruta que se planteará, esto hace parte de una de las etapas que la Ruta del Café del Quindío usó para su desarrollo. Para más información sobre los prestadores, el resumen de los instrumentos de investigación aplicados a estos prestadores se encuentra en el Anexo 4.

Adicionalmente, en el Anexo 3 se relacionan fotografías de algunas tarjetas, folletos y guías recolectadas durante todo el recorrido.

3.4 Evaluación de vías de acceso

Para este punto se utiliza la información recolectada durante la salida de campo, en las guías de observación que se refieren a las diferentes ciudades o municipios visitados. Es pertinente aclarar que para ingresar al departamento de Santander y realizar el recorrido propuesto, se puede hacer por vía aérea hasta Bucaramanga y de ahí se va a Barichara o se puede hacer por vía terrestre.

Para el desarrollo de este trabajo se viajó desde la ciudad de Bogotá saliendo por la autopista norte, tomando como referencia de primer lugar a visitar Colfrance en el municipio de Capellanía. Durante este primer recorrido se evidenció que las vías están en perfecto estado y con muy buena señalización. A partir de este lugar se evaluó la vía que conduce hacia Vélez, este trayecto tiene unas vías regulares, con baches y resaltos, además de ello la señalización es escasa y es difícil ubicar a qué distancia se encuentra el destino final. Lo mismo pasa con la que dirige a Socorro, necesita mantenimiento y señalización, aunque es importante destacar la labor que se ha hecho por la señalización de lugares turísticos, dado que esta resalta a diferencia de la que indica distancias y desvíos. La siguiente parada se realizó en el municipio de Barichara, para llegar hasta allí, se encuentra una vía en buenas condiciones, pero que aún le hace falta en temas de señalización, pues es escasa y poco informativa.

Saliendo de Barichara, el recorrido siguió hacia San Gil. Este lugar que es reconocido turísticamente en el departamento, tiene unas buenas vías de acceso y la señalización es clara para el turista. La siguiente parada se realizó en el municipio de Mesa de los Santos, este lugar solo tiene una vía de entrada y salida. El camino que lleva hacia este hermoso lugar está en buen estado, aunque el tránsito de carga pesada por la carretera es abundante, en lo que respecta a la señalización es escasa y se debe tener paciencia y preguntar a los lugareños para poder encontrar algún sitio en especial. (Ver Anexo 4)

3.5 Otros prestadores involucrados

Es importante destacar que dentro de la ruta se involucran otros prestadores además de los restaurantes y los diferentes puntos de interés. En el Anexo 5 y siguiendo la metodología de la ruta del Café del Quindío y de la aplicada por el Viceministerio de Perú, se encuentra un listado de los demás prestadores que se pueden relacionar y beneficiar con el desarrollo de la ruta. Estos

datos se han obtenido por medio de guías impresas y virtuales que han desarrollado diferentes entes en la región santandereana (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012; Guías Visión Turística , 2011).

Capítulo 4. Descripción de propuesta de ruta y medios de promoción y comercialización

4.1 Propuesta de ruta

Después de todo el recorrido, el estudio de campo y las investigaciones realizadas, y siguiendo con el desarrollo de la metodología propuesta, en este aparte del trabajo se propone una ruta gastronómica flexible que permitirá a turistas y agentes de viajes realizarla de acuerdo a los requerimientos de cada persona. Este paso hace parte de la segunda etapa del procedimiento investigativo seguido en el estudio.

La ruta que se propone no incluye todos los lugares visitados y diagnosticados durante el estudio de campo, esto debido a que teniendo en cuenta las investigaciones realizadas y tomando como referente la construcción de las rutas gastronómicas en Perú y la ruta del café en Colombia, se identificó que una ruta gastronómica debe estar compuesta por los lugares y atractivos más representativos, no solo en materia culinaria sino en cuanto a atractivos turísticos que complementen la experiencia de los visitantes, con el fin de que a través de esta combinación se logre generar emociones que permitan mejorar la imagen del destino turístico y multiplicar el número de visitantes.

En ese sentido, se pudo precisar durante toda la investigación que el atractivo gastronómico de esta región es mucho más fuerte y representativo en los municipios de San Gil, Barichara y Mesa de los Santos. Aunado a ello, estos municipios son los que cuentan con una mayor cantidad de atractivos turísticos así como de prestadores de servicios; y dentro de su territorio es donde se

fabrican los productos típicos de la región a base de café, carne y lácteos de cabras. Es preciso mencionar que cada uno de estos elementos podría impactar de manera positiva el recorrido de los turistas y lugareños, y además, la experiencia en la ruta sería mucho mejor alrededor de estos lugares, que si esta se hiciera por otros municipios o lugares carentes de tan variada oferta, no solo gastronómica sino turística en general. De esta manera, y continuando con la metodología de la Ruta del café, se presenta a continuación el mapa de la ruta.



Figura 5. Propuesta de ruta

Fuente: elaboración propia con base en (Google Maps, 2017; Caballero, s.f.; Tiketeo.com, 2014; Atrápalo.com, s.f.; Posada Sueños de Antonio, s.f.)

La ruta se inicia en Barichara, un lugar mágico y lleno de historia, reconocido por ser parte de los monumentos nacionales y que forma parte de los Pueblos Patrimonio de Colombia. En este

cultural y delicioso destino, el recorrido gastronómico empieza con un típico desayuno en el restaurante El Compa (Calle 5 # 4 – 48 Barichara, Santander), un pequeño lugar pintoresco recomendado por los lugareños para desayunar pues como dicen sus habitantes, la comida está llena de energía, sabor y tradición. El Compa ofrece desde hace más de 30 años el desayuno tradicional de la región que consiste en caldo santandereano con arepa, además de empanadas, sobrebarriga, carne oreada, bollos de carne o ayacos.

Después de desayunar se recomienda hacer un recorrido que puede iniciar en La Iglesia de la Inmaculada Concepción, su fiesta se celebra el 8 de diciembre, este día miles de feligreses locales y foráneos se reúnen en torno a la patrona de Barichara. También se pueden visitar grandes atractivos como el Parque de las Artes Jorge Delago Sierra, La Casa de la Cultura “Emilio Pradilla González”, el monumento a la Hormiga Culona, el monumento al Buey y el monumento a los Talladores de Piedra que reúnen arte y cultura al mismo tiempo y en el que se le rinde homenaje a las labores y personajes representativos de Barichara. Además, reúne gran parte de su historia religiosa en torno a las Capillas de Jesús Resucitado, de San Antonio y de Santa Bárbara, lugares que representan no solo la arquitectura típica de este municipio, sino que evocan el poder de la Iglesia en la época colonial. Al visitar Barichara no se debe dejar pasar el recorrido por el mirador, que muestra la riqueza topográfica del municipio, ni la fábrica de papel donde se rescata uno de los oficios tradicionales de Barichara y donde se pueden adquirir bellas artesanías.

A la hora del almuerzo o la cena no se puede perder los ricos platos que ofrece el restaurante Las Brazas – Micifú (Carrera 6 # 6 – 31 Barichara, Santander). En este agradable lugar se puede disfrutar especialmente de la pepitoria, la sopa de ruyas y la sopa de pichón, pero también ofrecen otros platos de alta calidad elaborados con los mejores productos de la región, sobre todo

el maíz y el cabro que representan parte de la producción agropecuaria de Santander. Carne oreada, arepas, cabro, sopa de avena, sopa de pasta y sancocho santandereano, todo acompañado con la gaseosa de la región: Kola Hipinto, complementan su oferta.

Al visitar Barichara no se debe dejar de lado una visita al corregimiento de Guane donde siglos atrás el imperio Guane se asentó. A este místico lugar se puede acceder en carro o caminando por El Camino Real que es monumento nacional. Una vez en la meseta de Guane se puede visitar el Museo Arqueológico y Paleontológico donde se conservan restos de la cultura aborigen que dominaba el lugar y también se puede conocer la Iglesia Santa Lucia, el parque principal, además, se encuentra gran variedad de tiendas de artesanías y el famoso sabajón de Guane.

Otra lugar obligatorio en el recorrido por Barichara es La Fundación Escuela Taller de Artes y Oficios de Barichara que hace parte de la Red Nacional de escuelas Taller, un programa dirigido a población vulnerable con el fin de generar empleo y valorar el patrimonio nacional. Esta escuela además de ser un gran atractivo por su arquitectura, es el lugar en el que se enseñan y se conservan los oficios típicos de Barichara no solo a través de cursos sino también de publicaciones apoyadas por diferentes entes privados y públicos. El programa de cocina de la escuela cuenta con un restaurante (Las Cruces), que abre sus puertas al público los fines de semana y en el que los estudiantes ofrecen una gran variedad de platos típicos de la región con una propuesta innovadora en su presentación, pero conservando los procesos tradicionales de su elaboración.

Si de golosinas se trata, se debe visitar Barichara Dulce (Calle 5 # 7 – 21, Barichara, Santander), un pequeño lugar cercano al parque principal donde se encuentran deliciosas obleas

y el arequipe más cremoso (campeón de la región), panuchas, turrone y otras delicias encanto de los golosos.

Otros atractivos turísticos de temporada que se realizan en Barichara son: el Festival de Talla en Piedra el cual tiene lugar en el mes de septiembre, el festival de Cine Verde también en septiembre y la Fiesta de la Solidaridad y el Retorno que se realiza en la última semana de octubre. Todas estas festividades son de gran importancia dentro de la cultura típica de los santandereanos y reúnen a la comunidad de Barichara en torno de los oficios típicos de la región, de una nueva y moderna causa que llama la atención de grandes y chicos.

Terminando el recorrido en Barichara el siguiente lugar a visitar es la capital turística y aventurera de Santander: San Gil, en la que se encuentra el Parque el Gallineral que cuenta con un restaurante del mismo nombre, único por su ubicación y tradición, y altamente reconocido por el cabrito al horno y en el que también se pueden degustar las tradicionales arepas santandereanas, el mute, patacones, yuca, carne oreada, sobrebarriga, chorizos, cabro al horno, filetes, cerdo y comida de mar. Antes o después de ir al restaurante se puede visitar el parque, conocido por los locales como la “bella isla”, por ser el único espacio natural que se encuentra en el casco urbano y que ofrece a todos los turistas un deleite de más de 100 especies vegetales, caminos y puentes en medio de la naturaleza y un recorrido al lado de la desembocadura del río Curití en el río Fonce. En este mismo lugar se puede vivir la aventura del rafting, canotaje o kayak. A la salida del parque se puede observar el monumento al Cacique Guane, gran personaje de San Gil, que tiene un cóndor incorporado que simboliza que es en un héroe con alas.

Siguiendo con los deleites de San Gil, se encuentra el Restaurante Grill Pozo Azul, donde la carne oreada, la pepitoria, las colas sudadas, el cabro, el mute y el churrasco hacen parte de un variado menú santandereano. En este lugar el buen servicio, la tradición y la experiencia se unen

para atraer a turistas y a locales, además su cercanía con el Balneario Pozo Azul, piscina natural que cuenta con hermosas aguas cristalinas, trampolines naturales, cascadas y un hermoso paisaje, se presta para ser el lugar perfecto para descansar. De este mismo estilo se pueden encontrar mágicos lugares en la región como el Pozo El Tambor o el Parque Natural la Chorrera que permite disfrutar de un delicioso baño en sus pozos naturales y el parque Ecológico Ragonessi, donde se pueden ver las hermosas cascadas de la Chorrera y el puente colgante de Ragonessi.

Otro atractivo turístico de San Gil es el Parque de la Libertad, debido a que es el punto central de encuentro de la población sangileña y uno de los lugares con mayor movimiento dentro del pueblo, allí se podrá conocer la Iglesia Catedral, famosa por su gran retablo cubierto en hojillas de oro. Cerca de este mismo lugar, y a orillas del río Fonce, está el centro histórico que es monumento nacional por su arquitectura y porque reúne gran parte de historia de la población. El centro cultural de San Gil está conformado por la Casa de la Cultura “Luis Roncancio”, donde se realizan diferentes exhibiciones artísticas, y la Escuela Normal, reconocida porque allí se alojó Simón Bolívar durante su paso por esta región. La mejor vista de la ciudad se encuentra en el Cerro en el que hay una cruz de 15 metros que se puede ver desde cualquier punto del municipio.

Saliendo de San Gil hacia la Mesa de los Santos se puede disfrutar de la vista del hermoso Cañón del Chicamocha y hacer un alto en el Restaurante Chiflas establecimiento de una gran tradición culinaria, fundado hace más de 50 y que tiene varias sucursales en la ciudad de Bucaramanga. La arepa santandereana y la carne oreada son famosas, además de sus desayunos. Dentro de su oferta se puede encontrar prácticamente toda la comida tradicional santandereana: pepitoria, cabro sudado y al horno, cabro, carne fresca, sobrebarriga, pollo, mote santandereano, entre otros. Un poco más adelante del Restaurante Chiflas se encuentra el Parque Nacional del

Chicamocha donde se puede disfrutar de un delicioso vaso de leche de cabra, visitar las cabras, las avestruces, los diferentes monumentos y disfrutar del mirador, la pista de patinaje y los buggies. Este parque es uno de los más grandes atractivos de la región, allí se puede realizar parapente, canotaje, actualmente, cuenta con un nuevo atractivo turístico: el Acuaparque Nacional de Chicamocha que es una combinación de espejos, agua, toboganes y sol.

Para llegar a la Mesa de los Santos se puede atravesar el cañón en un recorrido por teleférico, partiendo de Aracatoca, lugar donde se encuentra el parque mencionado anteriormente. La Mesa de los Santos es uno de los lugares más interesantes de Santander por su atractivo arqueológico e histórico, es altamente reconocido por la producción de café, lo que obliga a visitar la Hacienda El Roble que es la productora del café Mesa de los Santos uno de los más reconocidos a nivel local, nacional e internacional. En este lugar se ofrece a los turistas un recorrido por los campos cafeteros, la planta productora, para finalmente realizar una exquisita cata de café en las variedades Caturra, Bourbon y Colombia. Es importante mencionar que la Hacienda El Roble, además de ofrecer su tour de café, ofrece alojamiento, alimentación y venta de café.

Por el camino que llega a la Hacienda el Roble se encuentra un desvío que lleva a uno de los atractivos turísticos de la región, “la Plazuela” que es un lugar que recrea el pueblo típico santandereano del siglo XIX y al que llega el teleférico desde el Parque Nacional el Chicamocha. En este sitio se encuentra una gran variedad de restaurantes, cafeterías y locales comerciales que ofrecen artesanías y souvenirs a los turistas. Otro lugar que llena de alegría a este municipio es el parador turístico “Mi Colombia querida”, que recrea la arquitectura y los espacios tradicionales del pueblo Guane, y en el que grandes y chicos se podrán divertir en las heladerías, bolos, billares, discotecas y paseando en caballo.

La siguiente parada es la Huerta Biológica, en la que se puede apreciar el cultivo de más de 57 productos orgánicos usados en las preparaciones típicas de la región Santandereana y animales como avestruces, patos, cabras, conejos, aves y curíes. En este mismo lugar, y al final del recorrido, se puede ordenar un almuerzo típico santandereano con cabro o carne oreada, más todos los acompañantes producidos dentro de la misma finca; en este lugar se pueden adquirir medicinas naturales, hortalizas orgánicas y si se desea se puede alojar dentro del mismo parque. Al pasar por la Huerta Biológica, se recomienda visitar el Salto El Duende, que es una bella caída de agua de 280 metros donde el paisaje y las aves, como azulejos y pirangas bermejas son la compañía ideal en el recorrido.

Otro de los puntos de interés gastronómico en Mesa de los Santos es el Mercado campesino, un pintoresco lugar en el que 160 familias de campesinos minifundistas de 18 veredas de esta región venden de manera directa todos sus productos agrícolas, entre los que se encuentran tubérculos, frutas y hortalizas. Este lugar hace parte de una gran construcción ecológica hecha con muros de adobe y techos de césped.

Otro de los lugares que se debe visitar en Mesa de los Santos para conocer la producción caprina de la región, son los apriscos, para este caso se recomienda visitar el aprisco “Cabra Alpina”. Este es un lugar especial debido a que el propietario y su familia reciben a los turistas calurosamente y los dejan interactuar con sus variedades de cabras, y de una manera muy amable explica de qué se trata la producción caprina en Mesa de los Santos. Además, en esta zona se puede visitar el viñedo Viña Aldana, que de manera eco-turística muestra la producción de la uva Isabela desde su cultivo hasta su transformación en vino.

Estando en este corregimiento, se puede aprovechar la oferta de deportes extremos, en el Salto del Mico se recomienda practicar torrentismo, montañismo y rapel; se puede ir al parque de

escalada “La Mojarra”, que es el segundo parque más alto de escalar y más visitado de Colombia. Este parque tiene más de 70 rutas de escalada y dentro de ellas se pueden observar pictogramas y otros vestigios ancestrales de la cultura Guane. En contraste a este plan aventurero, Mesa de los Santos tiene su club Campestre Casa de Campo y el Club Náutico Acuarela, donde se pueden desarrollar diferentes deportes náuticos, se puede pescar y hay un campo de golf de 18 hoyos.

4.1.1 Servicios de apoyo

Tabla 1. *Servicios de apoyo de la ruta*

Red vial	<p>*La troncal del Norte: recorre Barbosa, Socorro, San Gil y Bucaramanga.</p> <p>*La troncal del Carare: inicia en Barbosa sigue al municipio de Vélez, pasa por Cimitarra y termina Puerto Olaya.</p> <p>* La troncal del Magdalena Medio: conecta a Santander con los departamentos de Tolima, Caldas y Antioquia</p> <p>* Vías pavimentadas que conectan Bucaramanga con Cúcuta, Norte de Santander, Barrancabermeja. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2010, pp. 32-33)</p>
Acceso aéreo	<p>"El Aeropuerto Internacional Palonegro, está ubicado a 20 km de Bucaramanga. Recibe vuelos nacionales, provenientes diferentes ciudades del país como Bogotá, Cúcuta, Cartagena, Barranquilla, Cali y Medellín" (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2010, pp. 32-33).</p>
Acceso terrestre	<p>"Ruta 1 entrada Sur: parte de Zipaquirá, continua por Chiquinquirá llega a Barbosa, la puerta de entrada al sur del departamento.</p> <p>Ruta 2: inicia en Bogotá sigue por Tunja pasa por Arcabuco y termina en Barbosa" (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2010, pp. 32-33).</p>
Peajes	<p>“Dependiendo de la tuta que se tome se encuentran de 6 a 8 peajes” (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2010, pp. 33-34).</p>

Alojamiento	<p>"La oferta hotelera de Santander incluye habitaciones tipo suite, y cuartos individuales, Zonas de camping, cabañas, hoteles, posadas, hostales, posadas turísticas, casas y apartamentos" (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2010, p. 34) (Ver Anexo 5).</p>
Restaurantes	<p>Los centros urbanos de las localidades santandereanas proveen una oferta gastronómica que incluye comida típica, nacional e internacional. Las vías del departamento cuentan, además, con establecimientos que convierten el recorrido en una "travesía deliciosa". La Asociación de Restaurantes de Santander, ubicada en Bucaramanga, brindará información detallada sobre estos.</p> <p>Asociación de Restaurantes de Santander (teléfono (7) 6454559)". (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2010, p. 34) (Ver Anexo 4)</p>
Oficinas de turismo	<p>"Asociación de Guías Profesionales de Turismo de Santander (ASDEGUIAS)</p> <p>Cra. 36 No. 48 - 38, Cabecera (Bucaramanga)</p> <p>(7) 6572390 - (310) 2760159" (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2010, p. 35).</p>
Hospitales	<p>"Hospital Regional de San Gil (San Gil)</p> <p>Cra. 5 No. 9 - 102, (7) 7243404</p> <p>Clínica Santa Cruz de la Loma (San Gil)</p> <p>Cl. 12 No. 12 - 20, (7) 7242100</p> <p>Cl. 33 No. 28 - 26, (7) 6346110.</p> <p>Los Comuneros, Hospital Universitario de Santander (Bucaramanga)</p> <p>Cra. 27 No. 30 - 23, (7) 6343536.</p> <p>Clínica Chicamocha (Bucaramanga)</p> <p>Cl. 40 No. 27A - 22, (7) 6459689.</p> <p>Clínica Carlos Ardila Lülle (Foscal) (Bucaramanga)</p> <p>ESE Nuestra Señora de las Nieves (7) 7269596 CAL 3 No 3-99 (Mesa de los Santos)</p> <p>ESE Hospital San Juan De Dios De Barichara Cra. 2 # 3 90. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2010, p. 35)</p>
Página web de apoyo http://www.turisco.com.co/	<p>Turisco es un medio de promoción turística que destaca las características más representativas de la región cuenta con una plataforma virtual que ofrece diferentes propuestas al turista para el entretenimiento, excursiones turísticas, casas de estética y salud, centros culturales y de artesanía, clubes deportivos, joyerías, restaurantes, opciones de universidades, entre otros.</p>

Fuente: elaboración propia

4.2 Recomendaciones para el diseño de marca

A lo largo de toda la investigación se puede apreciar que Santander cuenta con los atractivos gastronómicos, tiene numerosos prestadores de servicio que podrían estar interesados en ser parte de la ruta, tiene una gran variedad de atractivos naturales y culturales, y el gobierno está viendo el potencial turístico de esta región. Lo anterior permite identificar la viabilidad de la propuesta. Como parte del último paso propuesto por la ruta del café y por el Viceministerio de Perú para diseñar una ruta, se presentan a continuación algunos lineamientos para promocionar el destino.

“Los Sabores de Santander” es el nombre que se propone para esta ruta. Este nace luego de una experiencia maravillosa en esta región, en la que cada bocado de comida puede transportar a cualquier persona a una serie de historias y tradiciones que le permiten reconocer de punta a punta la identidad de los santandereanos. Con este nombre se pretende dar una identidad diferente al departamento, de modo tal que se pueda diversificar el turismo dentro del territorio, considerando que la gastronomía típica no se limita a cumplir una función fisiológica alimentando al turista, sino que se convierte en un atractivo y una motivación más para visitar esta hermosa región.

Asimismo, se realizó el diseño de un logo, el cual recomendamos porque permite identificar de forma gráfica que Santander es un destino gastronómico. Con este logo también se quiere transmitir a los turistas una sensación de querer descubrir, vivir y disfrutar el departamento, a partir de los sabores que se pueden encontrar dentro de un travesía llena de aventura, historia, aroma y tradición.



Figura 6. Propuesta de marca

Fuente: elaboración propia

4.3 Sugerencias de promoción y comercialización

Para lograr que este proyecto sea conocido a nivel nacional e internacional se requiere principalmente del apoyo de las autoridades locales y de los Ministerios de Cultura y de Comercio, Industria y Turismo. Con el apoyo de estas entidades se pretende dar reconocimiento a la ruta como un producto turístico de la región, en la que intervienen todos los actores relacionados con la actividad turista, la motivación principal es explorar la cultura gastronómica santandereana y a partir de ella los turistas se desplazarán a conocer todos los demás atractivos del lugar. Algunas de las sugerencias que se proponen deben desarrollarse en conjunto con todas las autoridades y lugares involucrados en el recorrido turístico, estas son las siguientes:

- Diseñar una guía impresa que contenga la ruta, los puntos de interés gastronómico y turístico.
- Aprovechar todas las ferias y fiestas: como se mencionó en el capítulo número dos, dentro de los atractivos de Santander se encuentran numerosas ferias y fiestas que se

pueden aprovechar para promocionar e incluir dentro de la ruta. Este sería un gran momento para probar las delicias santandereanas en un ambiente de fiesta y grandes eventos.

- Tener información impresa en los restaurantes, lugares de interés de la ruta y demás atractivos del departamento: para hacer que esta ruta sea reconocida se hace necesario tener participación total y completa de cada uno de los establecimientos que la integran, lo que es posible teniendo en cada lugar información completa e impresa del contenido de la ruta. Dentro de esta información se deben tener los atractivos, las indicaciones de cómo llegar al lugar, las vías de acceso del lugar y los platos y servicios ofrecidos en cada lugar.
- Promocionarla en material turístico de carácter municipal, distrital, departamental y nacional. Del mismo modo cada uno de los establecimientos se debe comprometer a participar en el desarrollo de esta ruta
- Incluir el recorrido dentro de las guías turísticas del departamento. Dentro del estudio realizado se han encontrado diferentes guías turísticas, digitales e impresas, del departamento de Santander. Estos documentos son de acceso libre al público y están a la mano de quien esté interesado, por ello, no se descarta la idea de incluir el recorrido dentro de estos, pues parte de los atractivos que mencionan estas guías hacen parte de la ruta propuesta a lo largo de este trabajo y según todo lo desarrollado hasta aquí, la Ruta los Sabores de Santander hace parte de la cultura gastronómica de la región y es un motivo más para visitar este maravilloso lugar.
- Hacer presencia como marca en concursos y eventos relacionados con cocina. Debido a que no solo se está hablando de turismo, sino que se está involucrando directamente la

cocina santandereana, es de vital importancia estar presente en los diferentes eventos que se realizan en torno al sector gastronómico, no solo como medio de publicidad, sino como una forma de interactuar con los posibles turistas interesados en la gastronomía, quienes podrán dar un mejor estatus a la misma, mediante sus críticas.

- Desarrollar un sitio Web propio que no solo pauté y promocioe la ruta, sino que se encargue de divulgar las recetas, historia e información de cultivos que giran en torno a la cocina santandereana. La idea de crear este sitio web tiene como propósito principal conservar las tradiciones que giran en torno a la cocina colombiana, este trabajo puede ser tema de una nueva investigación que se podría desarrollar con La Escuela Taller de Artes y Oficios de Barichara, pues ellos, según la directora del lugar, tienen ya parte de la información necesaria para desarrollar el tema, podrá actuar como un vínculo que despierte el interés de miles de turistas curiosos que quieren vivir en persona la experiencia gastronómica que se mostrará a través de este lugar. Por otra parte este conservará para futuras generaciones que están más vinculadas a la tecnología, todos aquellos detalles y secretos de la comida Santandereana. El lugar podrá tener recetas, entrevistas, videos, publicidad de los lugares que se pueden visitar, blogs, salas de chat y vínculos a otros sitios web que promocionen la ruta o hagan parte de ella.
- Hacer presencia en revistas especializadas de turismo y gastronomía. Esto con el fin de pautar y hacer diferentes artículos de lo que se trata esta ruta gastronómica, de forma tal que se pueda dar a conocer a los diferentes actores del sector y que agentes de viajes se interesen en empaquetar este tipo de producto.
- Asistir como marca y producto a eventos del sector turístico. La idea es ser llamativos en el inicio de la ruta, de esta manera lo que se busca es crear expectativa. En este punto se

podrá por ejemplo crear un stand llamativo, con todos los participantes de la ruta dentro de un evento como la vitrina turística de ANATO.

Todas estas recomendaciones están encaminadas a cubrir el perfil de un turista interesado en el mundo gastronómico, aquel que está motivado principalmente por probar productos de calidad y de tradición en un lugar específico. Por ello, la mayor parte de las iniciativas que se ponen en consideración de las autoridades encargadas están encaminadas en ambientes puramente gastronómicos, pero además, se están enfocando en una perspectiva turística de tal manera que la oferta puede llegar a otro tipo de turistas que se puedan ver interesados de manera indirecta en la gastronomía santandereana.

Conclusiones y recomendaciones

Conclusiones

Luego de terminada la presente investigación es posible extraer las siguientes conclusiones:

- La metodología seleccionada para el estudio resultó efectiva en materia de cumplir con los objetivos propuestos; y específicamente el procedimiento planteado permitió desarrollar todos y cada uno de los pasos necesarios para llegar hasta la construcción de la propuesta de ruta gastronómica.
 - El uso de información cuantitativa brindó la posibilidad de realizar una caracterización de la evolución socioeconómica del turismo y del turismo gastronómico en Colombia y en el mundo, y además describir en forma de cifras las condiciones iniciales con las que cuenta Santander para la implementación de la ruta gastronómica. Por otro lado, la información cualitativa permitió conocer a Santander en materia de rasgos, características y cualidades, es decir, variables no numéricas que ampliaron el horizonte del análisis propuesto.
 - Por su parte, el empleo del método deductivo resultó muy útil para tener en cuenta elementos tomados de una visión más generalizada del turismo gastronómico y de las rutas gastronómicas en el mundo y en Colombia, en la construcción de una propuesta a nivel particular, tomando como objeto de estudio la región de Santander.
 - El marco teórico del estudio permitió encontrar bases teóricas y conceptuales para concluir que en efecto el turismo en general y el gastronómico en particular contribuyen no solo al desarrollo económico de la región donde se lleven a cabo actividades relacionadas con estos sectores, sino también afianzar las tradiciones culinarias y la cultura de esta.
- Asimismo, de acuerdo a los autores consultados, el turismo gastronómico permite el intercambio cultural entre viajeros expresado en la oferta gastronómica de cada región.

- Por medio del diagnóstico realizado se encontró que con el paso de los años el amplio sector del turismo le ha brindado la posibilidad al turismo gastronómico de crecer y evolucionar, hasta convertirse en un motivo de discusión de los diversos gobiernos a nivel mundial, quienes tratan de encontrar las mejores estrategias para seguirlo promocionando. Esto debido a que se ha encontrado en este sector no solo un motor de desarrollo económico sino una herramienta efectiva para promover el sentido de pertenencia por las tradiciones culinarias de las diversas culturas en el mundo y además, se convierte en un factor que genera efectos positivos en la oferta turística y en general en la proyección del destino turístico hacia el exterior.
- Asimismo, en el desarrollo del diagnóstico se mencionaron algunas de las principales rutas gastronómicas internacionales, y se evidenció el crecimiento que ha tenido esta modalidad turística; por ejemplo, en México están presentes 18 rutas gastronómicas diferentes que configuran una amplia y variada oferta para este destino turístico.
- En el caso colombiano se encontró que se han venido dando algunos pasos con el fin de implementar este tipo de turismo en el país, razón por la cual hoy por hoy se encuentran algunas rutas gastronómicas como *la Ruta Gastronómica del Café en Quindío* o *la Ruta de los Sabores de María*; sin embargo, aún falta camino por recorrer y por ende muchos esfuerzos que adelantar, para poder sacarle provecho a la exquisita y variada oferta gastronómica que posee el país, y de este modo diversificar los productos y servicios turísticos ofrecidos, potenciar el desarrollo socioeconómico e incentivar el amor por las diferentes tradiciones culturales presentes en Colombia.
- Por otra parte, el diagnóstico mencionado permitió determinar que Santander presenta las características necesarias para desarrollarse como destino turístico gastronómico exitoso

mediante una ruta, debido a que cuenta con una gran variedad de productos gastronómicos, conformada por platillos que hacen parte del consumo diario de los locales y que pueden llegar a ser un gran atractivo para los turistas. También, la región santandereana posee una desarrollada infraestructura turística y una gran tradición culinaria, los cuales son elementos muy relevantes que podrían llegar a convertirse en grandes ventajas para consolidar una ruta gastronómica en su territorio.

- A través del estudio de campo y de las investigaciones realizadas se logró identificar que el atractivo gastronómico de esta región se encuentra principalmente en los municipios de San Gil, Barichara y Mesa de los Santos, razón por la cual estos se seleccionaron para hacer parte de la ruta gastronómica a construir. Es preciso mencionar que estos municipios además son los que poseen la mayoría de atractivos turísticos, prestadores de servicios y dentro de su geografía se fabrican los productos típicos de Santander, tales como el café, la carne y los lácteos de cabra.
- El estudio dio como resultado una propuesta de ruta gastronómica que incluyó la construcción del itinerario a seguir durante el recorrido, mencionando las diferentes opciones culinarias a escoger en cada paso del mismo, así como también una descripción de los lugares visitados destacando sus rasgos más llamativos para los turistas. Adicional a lo anterior, se brindó una serie de recomendaciones en cuanto al diseño de la marca, en donde se sugirió un nombre y un logo para la ruta gastronómica. Y además, se presentaron unas sugerencias en materia de promoción y comercialización de esta.
- Teniendo en cuenta los resultados del estudio, es posible afirmar que el desarrollo de una ruta gastronómica en Santander podría aportar elementos para consolidar la cultura productiva regional para revalorizar los productos regionales y dinamizar la economía

regional a través de la promoción de sus productos y servicios, pero además de ello permitirá diversificar la oferta turística de la región.

- Igualmente, la ruta gastronómica que se ha planteado en este trabajo es un medio que permitirá recuperar y salvaguardar las tradiciones culinarias de la zona y podrá ser efectiva con la cooperación de la comunidad y del sector público y privado.

Recomendaciones

- La primera recomendación que se encuentra al desarrollar este trabajo tiene que ver con la mejora en el servicio al cliente, pues se evidenció que debido a la personalidad propia de los santandereanos este servicio en muchas ocasiones no es el mejor. La idea no es modificar algo que hace parte de la cultura de este lugar, sino introducir tratos más amigables y cordiales para los visitantes foráneos.
- En general, para los empresarios de este sector no es tan fácil abrir sus puertas a oportunidades como las que se les está presentando con el futuro diseño de la ruta. Por ello, resulta necesario que estos empiecen a escuchar propuestas y no pasar por alto temas como estos.
- Finalmente se encontró que para difundir la cultura gastronómica y la ruta de este departamento es necesario generar apoyo y cooperación entre el sector público y privado para promocionar los platillos emblemáticos de la región. Además, es necesario que los diferentes exponentes de la cultura gastronómica participen en eventos y festivales fuera de la localidad, y que a su vez se publiciten en revistas especializadas, así como en todos los establecimientos gastronómicos y turísticos que se involucren en la ruta.

Bibliografía

- Alcaldía de Barichara. (2007). *Parque de las Artes Jorge Delgado Sierra [fotografía]*. Obtenido de Nuestro municipio: http://www.barichara-santander.gov.co/sitios_visitar.shtml
- Alcaldía Mesa de Los Santos Santander. (s.f.). *Los Santos en Santander*. Obtenido de <http://www.lossantos-santander.gov.co/index.shtml#1>
- Ángel, A. (2013). Entrevista con el restaruante La Hacienda El Roble. (K. Ramos, & P. Galvis, Entrevistadores)
- ANATO. (s.f.). *Investigaciones Estadísticas*. Recuperado el 2012 de 09 de 02, de <http://www.anato.org/index.php/investigaciones>
- Atrápalo.com. (s.f.). *Hoteles con piscina en San Gil*. Obtenido de <https://www.atrapalo.com.co/hoteles/piscina/america/colombia/santander/san-gil/>
- Ayacos el Bosque. (s.f.). *Ayacos [fotografía]*. Obtenido de http://www.amarillasinternet.com/co/piedecuesta/ayacos_ayacos_mazorca_tamales_pasabocas/ayacos_el_bosque.html
- Ayuntamiento de Santander (2016). *Guía Oficial de Turismo de Santander*. Obtenido de <http://santanderspain.info/wp-content/uploads/2016/03/GUIA-DE-SANTANDER-CASTELLANO-2016.pdf>
- Bancoldex. (05 de Diciembre de 2011). *Este incremento de visitantes extranjeros ha elevado los ingresos del sector en los últimos años*. Recuperado el 02 de 09 de 2012, de <http://anif.co/sites/default/files/uploads/Dic5-11.pdf>
- Barón, E. (2013). Entrevista Restaurante El Corral. (K. Ramos, & P. Galvis, Entrevistadores)
- Barrera, E. (1999). *Las rutas gastronómicas: una estrategia de desarrollo rural integrado. IV Seminario Internacional de Turismo Rural del Cono Sur*. Obtenido de

- http://por.agro.uba.ar/sites/default/files/turismo/publicaciones/barrera/LAS_RUTAS_GASTRONOMICAS_1999.pdf
- Barrera, E. (2009). *Las Rutas Alimentarias como instrumento para el desarrollo territorial: el caso de la Ruta de la Yerba Mate de Argentina*. Recuperado el 1 de marzo de 2012, de <http://www.revistauniversidad.uson.mx/revistas/26-5.pdf>
- Basile, F. (2008). Las rutas gastronómicas, experiencia en Popayán turistas platos rurales típicos. *La Barra* (28), 136-137.
- Basque Culinary Cente . (2017). *Presentación del III Foro Mundial de Turismo Gastronómico organizado por la OMT y Basque Culinary Center*. Obtenido de <http://www.bculinary.com/es/noticias/mteren-eta-basque-culinary-centerren-turismo-gastronomikoaren-iii-mundu-foroaren-aurkezpena>
- Bebidas Ltda. (s.f.). *Chicha de corozo [fotografía]*. Obtenido de <http://bebisltd.blogspot.com/>
- Becerra, O. (16 de 03 de 2013). Entrevista La Fundación Escuela Taller de Barichara . (K. Ramos, & P. Galvis, Entrevistadores)
- Benavides (2002). Alimentación y Gastronomía: II Coloquio Internacional de Gastronomía, Patrimonio y Turismo. Lima: Escuela Profesional de Turismo y Hotelería – Universidad San Martín de Porres.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. Tercera edición. Bogotá, Colombia: Pearson Educación.
- Brida, J.; Monterubbianesi, P.; Zapata, S. (2011). Impactos del turismo sobre el crecimiento económico y el desarrollo. El caso de los principales destinos turísticos de Colombia. *Revista de turismo y patrimonio cultural*. 9(2). 291-303
- Caballero, J. (s.f.). *La Mojarra - Mesa de los Santos (Santander)*. Obtenido de

<http://monodedo.com/md%20colombia/mdcolombia/dondeEscalar/topos/bmanga.htm>

Cafemesa. (2001). *Mundos de Café Mesa de los Santos*. Obtenido de <http://www.cafemesa.com/>

Calderón, F. (2007). *Distrito turístico rural un modelo teórico desde la perspectiva de la oferta. Especial referencia al caso Andaluz*. Obtenido de Eumed. Tesis doctorales: <http://www.eumed.net/tesis-doctorales/2007/fjcv/Turismo%20y%20Desarrollo%20Economico.htm>

Centro de Investigación y Educación Popular. (1998). *Colombia País de regiones. Tomo 2*. Obtenido de <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/geografia/region2/cap4c.htm>

Centro de Investigación y Desarrollo del Turismo. (2008). *La gastronomía como atractivo turístico y factor de Desarrollo. El caso de Tomás Jofré (Parte 1)*. Obtenido de Universidad Nacional de San Martín: <http://www.unsam.edu.ar/escuelas/economia/CIDeTur/boletines/Estudio%20Tom%C3%A1s%20Jofr%C3%A9%20-Parte%201.pdf>

Centro Regional de Estudios Económicos Bucaramanga. (2006). *Características del cultivo de cacao en Santander*. Obtenido de <http://santandercompetitivo.org/media/12c615b9497f35fe0c5ac4ab9ea2fc2d.pdf>

CEPLAN. (2010). *Gastronomía y Desarrollo Turístico*. Recuperado el 02 de 09 de 2012, de Centro Nacional de Planeamiento Estratégico: <http://www.ceplan.gob.pe/documents/10157/ca962bd2-24af-4d8e-842f-92ccb229028b>

Club Náutica Acuarela. (s.f.). *Club Náutica Acuarela. [Fotografía]*. Obtenido de http://clubacuarela.com/?page_id=107

Club Planeta. (s.f.). *Consejos para el éxito de un restaurante*. Recuperado el 29 de 10 de 2013, de http://www.trabajo.com.mx/consejos_para_el_exito_de_un_restaurante.htm

- Colombia Paradise. (2013). *La Mesa de los Santos*. Obtenido de <http://www.colombianparadise.com/destinos/mesa-santos.html>
- Corporación Parque Nacional Chicamocha. (2015). [panachioficial]. *Visitantes Diciembre 2014*. Obtenido de <https://twitter.com/panachioficial>
- Cotelco. (2013). *Guía Turística de Rutas y Circuitos*. Santander: Santander tu Destino.
- Dachary, A. C. (2003). *Rutas, culturas y cotidianidad en el mundo rural*. En O. M. Turismo, *El Turismo Rural en las Américas y su contribución a la creación de empleo y a la conservación del patrimonio* (págs. 223-238). Asunción, Paraguay: OMT. Recuperado el 29 de 08 de 2012, de <http://www.idestur.org.br/download/20120219145259.pdf>
- De los Ríos, E. (2008). *Así Saben Los Santanderes*. En H. Díaz, *Así Sabe Colombia* (págs. 281-328). Bogotá, D.C.: Casa Editorial El Tiempo.
- Ministerio de Comercio Industria y Turismo. (2016). *Plan Nacional de Desarrollo 2014-2018: Turismo Para La Construcción De La Paz*. Bogotá, D.C.: Departamento Nacional de Planeación
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (2010). *Plan Sectorial de Turismo 2010-2014, Turismo: factor de prosperidad para Colombia*. Recuperado el 22 de 04 de 12, de <https://www.mincomercio.gov.co/minturismo/publicaciones.php?id=657>
- Diario El Tiempo. (2007). *Premio Nacional de Gastronomía, que rescata la tradición culinaria criolla, lanza Mincultura*. Obtenido de <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-3570614>
- Díaz, R. (15 de 05 de 2013). Entrevista sobre turismo gastronómico en Santander. (K. Ramos, & P. Galvis, Entrevistadores)
- Díaz, R., & Salazar, L. (2007). *Factibilidad para la creación de una empresa pulverizadora de*

- guayaba en el municipio de Guavatá, Santander*. Obtenido de Universidad Industrial de Santander: http://webapp.ciat.cgiar.org/agroempresas/espanol/Rec_de_info/memoriasii curs/cd_curso/Contenido/Modulo%203/Submodulos%203.3/caso_guayaba_santander.pdf
- Dineroclub. (2012). *La Hormiga Culona, un negocio que parecería perfecto*. Obtenido de <http://dineroclub.net/?p=8704>
- Festiver. (2013). *Festiver [fotografía]*. Obtenido de 2º Festival de Cine Verde de Barichara: http://proimágenescolombia.com/secciones/eventos/evento_interna.php?ntd=58
- Figuerola, M. (2005). Turismo y desarrollo regional: Hacia una perspectiva multidisciplinaria. *VII Congreso Nacional de Investigación Turística*. Universidad de Guadalajara: México.
- Folgado, J., Hernández, J., & Campón, A. (2011). *El turismo gastronómico como atractivo innovador del destino: un estudio empírico sobre rutas gastronómicas españolas*. Obtenido de Researchgate: https://www.researchgate.net/publication/272997226_EL_TURISMO_GASTRONOMICO_COMO_ATRACTIVO_INNOVADOR_DEL_DESTINO_UN_ESTUDIO_EMPIRICO SOBRE_RUTAS_GASTRONOMICAS_ESPANOLAS
- Gabaza, V. (2013). Entrevista con el restaurante La Huerta Biológica. (K. Ramos, & P. Galvis, Entrevistadores)
- Google Maps. (2017). *Santander, Colombia*. Obtenido de <https://www.google.com/maps/place/Santander,+Colombia/@6.9265606,-82.4684563,5z/data=!4m5!3m4!1s0x8e427852fd048c9b:0xf70e46eda2fae025!8m2!3d6.6437076!4d-73.6536209>
- Google My Maps (2012). *Ruta Gastronómica Santander*. Obtenido de

<https://maps.google.es/maps/ms?msid=201491162949116575447.0004c9129b29b1ffc655a&msa=0>

Gómez, R. (16 de 03 de 2013). Barichara Dulce. (K. Ramos, & P. Galvis, Entrevistadores)

González, J. (2007). *Así Sabe Colombia [fotografía]*. Bogotá, D.C.: El Tiempo.

Guías Visión Turística. (2011). *Santander Tierra de Aventura*. Bucaramanga: Guías Visión Turística.

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2006). *Metodología de la Investigación 4ª edición*. México D.F.: Mc Graw Hill.

Hispano Alimentaria. (s.f.). *Plátano Verde [fotografía]*. Obtenido de

<http://www.hispanoalimentaria.com/productos/z-referencias/platano-verde-iberfrost>

Jaimes, A. M., & Santamaría, S. (2011). *Análisis de la cadena productiva de la carne bovina.*

Corregimiento de Yarima. San Vicente de Chucuri. Departamento de Santander.

Obtenido de <http://repositorio.uis.edu.co/jspui/bitstream/123456789/8498/2/145254.pdf>

Mákirá-Uerá. (2012). *Brevas con Arequipe [fotografía]*. Obtenido de

<http://mlasimov.wordpress.com/tag/colombian-food/>

Mantilla, O. L., & Quintero, M. C. (2010). “*Turismo, pretexto para la buena mesa*”. (Trabajo de grado). Bogotá, D.C.: Universidad Externado de Colombia.

Marianna, M. D. (2016). *Turismo Gastronómico: Un paseo por el mundo cortesía del paladar.*

Recuperado el 02 de 09 de 2012, de <http://intralector.net/sociales/gente-tyg/234-turismo-gastronomico-paseo-mundo-cortesia-paladar.html>

Martínez, C. (2013). Entrevista restaurante Micifú. (K. Ramos, & P. Galvis, Entrevistadores)

MedPlus. (2012). Colombia, ¿próxima potencia gastronómica? *MedPlus*, Junio - Julio, 36-38.

Obtenido de <https://www.medplus.com.co/>

- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2011). *Definición del sector Turismo en Colombia*. Obtenido de http://www.mincit.gov.co/publicaciones/16746/definicion_del_sector_turismo_en_colombia
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (2012). *Guía Turística Santander Colombia*. Bogotá, D.C.: Fondo de Promoción Turística Colombia
- Ministerio de Cultura. (2013). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Obtenido de <http://www.mincultura.gov.co/ministerio/politicas-culturales/Pol%C3%ADtica%20de%20las%20cocinas%20tradicionales%20de%20Colombia/Paginas/default.aspx>
- Ministerio de Cultura. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Obtenido de <http://www.casadeculturapiedradelsol.gov.co/wp-content/uploads/2014/11/POLITICA-SOBRE-LA-COCINA-TRADICIONAL-EN-COLOMBIA.pdf>
- Ministerio de Cultura; Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2007). *Política de Turismo Cultural: identidad y desarrollo competitivo del patrimonio colombiano para el mundo*. Recuperado el 22 de 04 de 12, de <http://www.mincultura.gov.co/SiteAssets/documentos/Turismo/Politica.pdf>
- Montecinos, A. (2011). *Actualidad y retos del turismo gastronómico*. Recuperado el 22 de 04 de 12, de <http://www.boletin-turistico.com/component/k2/item/3639-actualidad-y-retos-del-turismo-gastron%C3%B3mico?tmpl=component&print=1>
- Montecinos, A. (2012). *¿Qué son las Rutas Gastronómicas?* Recuperado el 21 de 04 de 12, de

Centro Empresarial Gastronómico Hotelero:

<http://cegaho.wordpress.com/2012/03/12/que-son-las-rutas-gastronomicas/>

Montecinos, A. (2015). *Turismo Gastronómico: Productos e Inventario*. Obtenido de Centro

Empresarial Gastronómico Hotelero: <https://cegaho.wordpress.com/2015/02/>

Morales, M. (s.f.). *Panorámica Club Campestre Casa de Campo - Mesa de los Santos*

[fotografía]. Obtenido de Panoramio: <http://www.panoramio.com/photo/11428782>

Navarro, D. (2013). Entrevista con La Fundación Escuela Taller de Barichar. (K. Ramos, & P.

Galvis, Entrevistadores)

Nunes, C. (2007). Somos los que comemos. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo.

Estudios y Perspectivas en Turismo. 16, 234-242.

Oliveira, S. (2007). La importancia de la gastronomía en el turismo. *Gastronomía y Turismo*.

Estudios y perspectivas en turismo 16, 261-282.

Oliveira, S. (2007). La importancia de la gastronomía en el turismo. Un ejemplo de Mealhada –

Portugal. *Estudios y perspectivas del turismo*, 16(7), 261-282. Recuperado el 22 de febrero de 2012, de

<http://redalyc.uaemex.mx/src/inicio/ArtPdfRed.jsp?iCve=180713893001>

Ordoñez, C. (1984). *Gran Libro de La Cocina Colombiana*. Bogotá, D.C.: Editorial Printer

Colombiana Ltda.

Organización Mundial del Turismo. (2006) *¿Por qué Turismo? El Turismo: un fenómeno*

económico y social. Recuperado el 22 de 04 de 12, de OMT:

<http://unwto.org/es/content/por-que-el-turismo>

Organización Mundial del Turismo (2016a). *Las llegadas de turistas internacionales suben en*

2015 un 4% hasta el récord de 1.200 millones. Obtenido de Press Release:

<http://media.unwto.org/es/press-release/2016-01-18/las-llegadas-de-turistas-internacionales-suben-en-2015-un-4-hasta-el-record>

Organización Mundial del Turismo. (2016b). *El turismo internacional continúa creciendo por encima de la media en los cuatro primeros meses de 2016*. Obtenido de Press Release: <http://media.unwto.org/es/press-release/2016-07-19/el-turismo-internacional-continua-creciendo-por-encima-de-la-media-en-los-c>

Osma, H. (2013). Entrevista con el restaurante Chiflas. (K. Ramos, & P. Galvis, Entrevistadores)

Patronato Provincial de Turismo de Cádiz. (s.f.). *Ruta de la Gastronomía de la Provincia de Cádiz*. Recuperado el 28 de 08 de 2012, de

http://www.benalupcasasviejas.es/opencms/export/sites/default/benalup/GaleriaFicheros/descargas/rutas_gastronomicas.pdf

Posada Sueños de Antonio. (s.f.). *Barichara "El Pueblito Más Lindo De Colombia"*. Obtenido de <http://www.suenosdeantonio.com/barichara/>

Postobón. (s.f.). *Kola Hipinto [fotografía]*. Obtenido de

<http://www.postobon.com/productos/bebidas-carbonatadas/hipinto>

Proexport Colombia. (2008). *Lanzamiento de la encuesta de turismo de Colombia*. Recuperado el 22 de 04 de 12, de <http://www.colombia.travel/es/turista-internacional/colombia/noticias/352-lanzamiento-de-la-encuesta-de-turismo-de-colombia->

Proexport Colombia. (2011). *Gastronomía en Santander*. Obtenido de

<http://www.colombia.travel/es/turista-internacional/destino/santander/gastronomia>

Proexport Colombia. (s.f.). *Santander: destino moderno, de aventura y pueblos mágicos*.

Obtenido de <http://www.colombia.travel/es/turista-internacional/destino/santander>

Real Academia de la Lengua Española. (2016). *Gastronomía*. Recuperado el 22 de 04 de 12, de

Diccionario de la RAE - Vigésima segunda edición: <http://www.rae.es/rae.html>

Red de Pueblos Patrimonio. (2010). *Capilla de Santa Bárbara en Barichara [fotografía]*.

Obtenido de [http://www.flickr.com/photos/redpueblos/5463275277/in/set-](http://www.flickr.com/photos/redpueblos/5463275277/in/set-72157625973543821)

[72157625973543821](http://www.flickr.com/photos/redpueblos/5463275277/in/set-72157625973543821)

Red de Pueblos Patrimonio. (s.f.). *Barichara [Fotografía]*. Obtenido de

<http://www.pueblospatrimoniodecolombia.travel/barichara-santander>

Redacción Económica Vanguardia Liberal. (2008). *20 mil hectáreas anuales de maíz pueden*

sembrar Santander. Obtenido de [http://www.vanguardia.com/historico/15574-20-mil-](http://www.vanguardia.com/historico/15574-20-mil-hectareas-anuales-de-maiz-puede-sembrar-santander)

[hectareas-anuales-de-maiz-puede-sembrar-santander](http://www.vanguardia.com/historico/15574-20-mil-hectareas-anuales-de-maiz-puede-sembrar-santander)

Redacción Vanguardia Liberal. (2010). *Capricultores, con sueños de crecimiento*. Obtenido de

[http://www.vanguardia.com/historico/60143-capricultores-con-suenos-de-](http://www.vanguardia.com/historico/60143-capricultores-con-suenos-de-%20crecimiento)

[%20crecimiento](http://www.vanguardia.com/historico/60143-capricultores-con-suenos-de-%20crecimiento)

Restaurantes Exitosos. (2015). *Conoce las 18 Rutas Gastronómicas en México*. Recuperado el 10

de 03 de 2016, de <http://restaurantesexitosos.com/rutas-gastronomicas-en-mexico/>

Revista Dinero (2016). *Los más grandes desafíos para el turismo en Colombia*. Obtenido de

[http://www.dinero.com/edicion-impres/sectores/articulo/el-turismo-el-colombia-crecio-](http://www.dinero.com/edicion-impres/sectores/articulo/el-turismo-el-colombia-crecio-69-generando-11-billones/219407)

[69-generando-11-billones/219407](http://www.dinero.com/edicion-impres/sectores/articulo/el-turismo-el-colombia-crecio-69-generando-11-billones/219407)

Revista Tiempo Libre. (2011). *Parque Natural la Chorrera [fotografía]*. Obtenido de

<http://revistatiempolibre.com/barichara-parque-natural-la-chorrera/>

Rodríguez, M. (2010). Diseño de una ruta turística de interpretación cultural para la promoción y

el desarrollo local de la etnia aborígen Warao en el estado Delta Amacuro, Venezuela.

Obtenido de Eumet: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1157/indice.htm>

- Rueda, A., & Murillo, R. (17 de 03 de 2013). Entrevista con El Parque El Gallineral. (K. Ramos, & P. Galvis, Entrevistadores)
- Ruiz, L. F. (2009). *Los dulces más apetecidos de Floridablanca*. Obtenido de <http://www.vanguardia.com/historico/40173-los-dulces-mas-apetecidos-de-floridablanca>
- Ruta de la Yerba Mate. (2011). *Ruta de la Yerba Mate*. Recuperado el 10 de 03 de 2016, de <http://www.rutadelayerbamate.org.ar/>
- Ruta de los sabores de maría. (2012). *Detalles de la Ruta [Descripción del perfil]*. Obtenido de <https://www.facebook.com/events/168306496627908/>
- Ruta del Café Quindío. (2010) *¿Qué es la Ruta del Café?* Recuperado el 21 de 04 de 12, de <http://www.rutadelcafequindio.net/2012/05/que-es-la-ruta-del-cafe.html>
- Sánchez, C. I. (2010). *Gastronomía, sector de oportunidades para el turismo*. Recuperado el 22 de 04 de 12, de http://www.colombiaaprende.edu.co/html/estudiantesuperior/1608/articles-218036_archivo_pdf2.pdf
- Schlüter, R., & Thiel, D. (2008). Gastronomía y turismo en Argentina Polo gastronómico Tomás Jofré. *PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural*, 6(2), 249-268.
- Secretaría de Planeación de Santander; Universidad Industrial de Santander. (2011). Diagnóstico para la formulación de la visión prospectiva de Santander 2019-2030. *Estudios Sectoriales*. Obtenido de <https://www.uis.edu.co/webUIS/es/investigacionExtension/documentos/docInteres/Tomo%20IV%20Estudios%20Sectoriales.pdf>
- Secretaria de Turismo de México. (2010). *Turismo Cultural en México*. Recuperado el 02 de 09 de 2012, de SECTUR: <http://sic.conaculta.gob.mx/documentos/12.pdf>

Secretaria de Turismo de México. (2015). *Turismo cultural*. Obtenido de SECTUR:

<http://www.sectur.gob.mx/hashtag/2015/05/14/turismo-cultural/>

SENA. (s.f.). Diseño de Rutas Turísticas. Obtenido de Formación en Ambientes de Aprendizaje Virtuales:

https://senaintro.blackboard.com/bbcswebdav/institution/semillas/634122_1_VIRTUAL/OAAPs/OAAP4_Fase2/swf/aa3_oa2/utilidades/oa.pdf

Silva, G. (16 de 09 de 2013). Entrevista restaurante El Compa. (K. Ramos, & P. Galvis, Entrevistadores)

Subgerencia Cultural del Banco de la República. (2015). Competencias del mercado. Recuperado de:

http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/ayudadetareas/economia/competencias_del_mercado

Tiketeo.com. (2014). 5 Razones para conocer Panachi, el Parque Nacional de Chicamocha, Colombia. Obtenido de <http://tiketeo.com/blog/5-razones-para-conocer-panachi-el-parque-nacional-de-chicamocha-colombia/>

Tobón, A. (s.f.). *Panorámica Mesa de Los Santos [fotografía]*. Obtenido de

<http://www.panageos.co/santos/panoramica-de-la-mesa-de-los-santos-f6jb0.html>

Toro, G. A. (24 de 12 de 2015). ¿Será el turismo uno de los motores de crecimiento en el 2016? (R. Dinero, Entrevistador) Obtenido de

<http://www.dinero.com/economia/articulo/turismo-motor-crecimiento-economico-progreso-social/217537>

Tripadvisor. (s.f.). *Panorámica San Gil [fotografía]*. Obtenido de

http://www.tripadvisor.com.ar/Hotel_Review-g1221358-d1718209-Reviews-

- Bella_Isla_Aventura_Hotel-San_Gil_Santander_Department.html
- Turisco. (s.f.). *¿Qué es Turisco?* Obtenido de <http://www.turisco.com.co/%20-%20www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-15964918>
- Turismo Colombia. (2013). *Parque Gallineral en San Gil Santander*. Obtenido de http://www.colombia.com/turismo/sitio/parque_gallineral/
- UNESCO. (2005). *Popayán, Colombia se convierte en la primera ciudad de la gastronomía de la UNESCO*. Obtenido de http://portal.unesco.org/culture/es/ev.php-URL_ID=28229&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html
- Gobernación de Santander. (2012). *Plan de Desarrollo Turístico de Santander*. Obtenido de http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=66535&name=Plan_de_desarrollo_turistico_de_Santander_1.pdf&prefijo=file
- Universidad Cooperativa de Colombia. (2014). *Ficha técnica del proyecto de investigación*. Obtenido de <http://190.24.142.162/administrador/admondoc/documentos/FMI6-8-V3.pdf>
- Universidad de Antioquia. (2009). *Ficha técnica proyectos de investigación de menor cuantía*. Obtenido de <http://kassandra.udea.edu.co/lms/moodle19/mod/resource/view.php?id=20091>
- Venegas, F. (2013). Entrevista restaurante Caseteja. (K. Ramos, & P. Galvis, Entrevistadores)
- Viaja por Colombia. (2012). *Ferias y fiestas en San Gil, Santander*. Obtenido de http://www.viajaporcolombia.com/noticias/ferias-y-fiestas-en-san-gil-santander_5069
- Villamizar, M. (2010). *Dulces Floridablanca [fotografía]*. Obtenido de <http://www.vanguardia.com/historico/87152-obleas-floridablanca>
- Vinha, I. (2004). *Gastronomía. Atracção turística primária (Estudo de caso os “domingos gastronómicos”)*. Portugal: Tesis de Licenciatura, Universidade de Aveiro.

Viceministerio de Turismo (2011). *Perú: Apuesta por la Gastronomía*. Bogotá, D.C.: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

World Tourism Organization. (2016). *Global Report on Food Tourism*. Recuperado el 20 de 08 de 2015, de UNWTO:

[http://dtx4w60xqp.cloudfront.net/sites/all/files/pdf/global_report_on_food_tourism.p
df](http://dtx4w60xqp.cloudfront.net/sites/all/files/pdf/global_report_on_food_tourism.pdf)

Anexos

Anexo 1. Entrevista Rosalba Díaz

Entrevista a Rosalba Díaz

Por: Katherine Ramos y Paula Galvis

- **Paula:** Buenas tardes Profesora Rosalba. El día de hoy queremos que nos recomiende como Santandereana y experta en gastronomía, la mejor manera de recorrer este departamento, para degustar sus mejores paltos. Para empezar ¿Cuál es mejor punto de partida saliendo desde la ciudad de Bogotá?
- **Rosalba:** Buenas tardes Paula y Katherine. En mi opinión y experiencia, para empezar un recorrido gastronómico desde Bogotá hasta Santander el mejor lugar para empezar es en Ubaté. El primer lugar para visitar allí es Colfrance. En este lugar se puede desayunar almorzar o simplemente descansar del viaje, es un lugar excelente, limpio y cuyos productos son de la a mejor calidad, encontramos las carnes de Koler, colaciones, bebidas y lácteos. Es un lugar que el turista busca por los diferentes servicios que este ofrece. Continuando por la carretera en Ubaté, encuentra a mano derecha un trabajo en fibra conocida como eneas (cosas cafés de pana larga), con ellas se trabajan todo tipo de artesanías, la región produce la palma con la que se realizan las artesanías.
- **Katherine:** Saliendo de Ubaté, ¿Cuál es el siguiente punto de interés?
- **Rosalba:** Chiquinquirá. En la ruta este punto es de interés religioso, allí encontraran tiendas y la iglesia de Nuestra Señora de Chiquinquirá. A continuación, la vía las lleva a los siguientes puntos de la ruta, cuando salgo la idea no es “plantillarse”, ni pensar en

dónde nos vamos a quedar: donde me entusiasmo me quedo, les doy opciones para que ustedes escojan:

El primero, Moniquirá. En este lugar se ubica el Hotel los Arrayanes, el mejor de la región. Se puede comer ahí, conocer. Siempre entrar contando el trabajo que verdaderamente estamos desarrollando, la promoción del lugar a fin de que las personas se motiven y las ayuden.

El segundo es Vélez. Es la puerta, la entrada a Santander. A unos 30 min, la vía es buena, están todas las dulcerías, yo le recomiendo “Fruti fresca”, actuales exportadores, son cálidos, están dispuestos a explicarles el proceso de producción, sin embargo, indaguen y busquen más lugares.

- **Paula:** Ya entrando en el departamento de Santander ¿Qué lugares nos puedes recomendar en la carretera?
- **Rosalba:** Saliendo se ven una y toma la vía para Santander, no la de Moniquirá, porque por ahí se pasan lugares que no sirven para nada. No muy interesantes. Importante pasar por el Restaurante El Corral saliendo de Vélez a mano izquierda. Es muy grande. Mirar a ver que se come. Decir que van de parte de Jaime. Preguntar por Gustavo Rodríguez. Cuando la carretera se pone bonita a mano derecha esta Caseteja, que es llegando a Oiba. Hablar con el señor. Allí en las paredes se encuentran todos los dichos de Santander. Es un buen lugar para tomar kola Hipinto.
- **Katherine:** ¿Por esta vía a donde podemos llegar? ¿Qué podemos degustar?

- **Rosalba:** Por esta vía, pueden llegar a Socorro y sale la pena entrar, se establece una diferencia entre Socorro y San Gil. Socorro esta como quieta en el tiempo, san gil esta comercializada. Pregunten donde quedan los famosos dulces las maicinitas, dulces de licor. Averiguar donde es. Mirar la plaza de Mercado, la plaza me habla de la región, que tan incipiente es, que tan productiva es. Ir Donde Ofelia, este se encuentra entrando a Socorro a mano derecha en una montaña. Se elige la carne según sea el gusto, gruesita y sin gordo, tienen que ir dispuestas a comer, entrevisten a la señora, como inició el restaurante, yo tengo varias investigaciones con ella.
- **Paula:** Al Salir de Socorro ¿Qué otro lugar podemos visitar?
- **Rosalba:** San Gil. Es un lugar completamente turístico, se está impulsando por los deportes de aventura, parapente, canotaje, parada obligada en el Parque Gallineral, en el parque deben entrar al restaurante, analizar que falta, acá inicia la gastronomía santandereana, se encuentra rodeado de hoteles, porque los jóvenes encuentran disfrute y diversión en este destino, a pesar de su crecimiento desordenado.
- **Katherine:** ¿Cuál es tu lugar favorito para visitar es Santander? ¿Por qué? ¿Qué hay de comer ahí?
- **Rosalba:** Barichara. Barichara es mi vida. Van a la Escuela Taller de Dalita y le dicen que van de parte mío, en Barichara hay muchas cosas que hacer. Una ruta interesantísima es ir caminando hasta Guane y ver Fósiles, y aprender toda la historia que encierra. Ver el pueblo empedrado, ir a la iglesia. A mano izquierda está el hotel campanario, antes de este hotel venden unas obleas increíbles.

Para comer, hay mucha variedad. Pueden ir al restaurante Micifú, es un restaurante popular, la dueña cocina muy bueno, yo ya he estado allá con los de La Sabana.

También está El compa, es un sitio perfecto para desayunar la arepa (antiguamente la arepa se hacia la arepa se mojaba con el agua del caldo de papa, ahora es que se hacen con chicharrón), el caldo y el café. Para que sepan en Santander se desayuna y cena con arepa.

Un poco parte de la gastronomía típica en la Plaza central, en la esquina está el sitio que por excelencia propicia el reencuentro, Todos los famosos se encuentran aquí Acá se compra el pan, se toma vino, avena y se come queso azul.

Ojo al ir a Barichara no pueden dejar de ir a Luz y vida, es una sede porque en Bucaramanga hay otra. Es una fundación de una monja en la que se comercializan artesanías cuyo fin es ayudar a personas que lo necesitan.

- **Paula:** En el camino de Barichara a Bucaramanga. ¿Qué podemos ver?
- **Rosalba:** Rumbo Bucaramanga, a mano derecha hay un café grande con mirador, no recuerdo el nombre. Una parada obligatoria es PANACHI. Pueden visitar el parque y realizar las diferentes actividades que este ofrece, a sus alrededores se ven los pueblitos de Santander. Saliendo para Bucaramanga lo primero que se encuentra es que la vía cambia y se encuentran con el majestuoso cañón del Chicamocha. Siguen andando como a 30 o 40 min se encuentra el restaurante de Henry y su familia. Decir que van recomendadas. Hablar con Laura, respecto a la historia, como nació, que había en la carretera antes, la ubicación y la oferta del restaurante “Viejo chiflas”. Comparen la arepa de allí con la arepa que venden ellos mismos en Bucaramanga. Pasan el gran puente de pescadero que es donde termina el cañón y empiezan a subir y a mano izquierda encuentran la Mesa de los Santos.
- **Katherine:** En Mesa de los Santos sabemos que hay un gran trabajo con el café y que además hay una granja interactiva. Pero ¿Qué más se puede destacar de este lugar?

- **Rosalba:** En Mesa de los santos pueden realizar un buen trabajo con un aprisco y pueden buscar fincas cafeteras que les faciliten la información y les permitan ver el proceso. En realidad Mesa de los Santos es pequeña, la carreta de entrada de los santos es la misma para salir, no hay nada parar en el camino hasta llegar a Bucaramanga.
- **Paula:** Sabemos que Bucaramanga es una ciudad muy bella y muy grande. ¿Qué puntos gastronómicos se pueden estaca en Bucaramanga?
- **Rosalba:** Busquen los siguientes restaurantes: Viejo chiflas tradición santandereana por excelencia. En el centro del pueblo encuentran El tony, entre otros restaurantes encuentran Mercagan, La Puerta del sol. Es importante que vayan a la Plaza del mercado del centro y de Guarín, en Guarín se deben sentar a tomar un jugo, un salpicón, para que reconozcan más elementos de la gastronomía santandereana.
- **Katherine:** Pensamos en incluir en la ruta a Florida Blanca y a San Gil. ¿Qué lugares son los predilectos para visitar en estos dos municipios?
- **Rosalba:** Florida Blanca, es una región dulcera, tiene las mejores obleas y unos raspaos sabrosos, yo les recomiendo Los Celis. Y de Girón, les puede decir que es un pueblo blanco con café y está a 7 minutos de Bucaramanga. Allá está el restaurante Las Nieves. Y tienen que ir a la casona, puesto que allí están las mejores onces santandereanas al igual que en la Mansión del Fraile, prepárense para comer. El pueblo tiene algo muy interesante en cada esquina encuentras un puente en piedra, precioso. Y la panadería más famosa es de un primo, las voy a recomendar.
- **Paula y Katherine:** Muchas gracias por toda la información.
- **Rosalba:** Con gusto.

Anexo 2. Atractivos turísticos



San Gil

Parque El Gallineral: Este parque natural, el único ubicado en perímetro urbano, se caracteriza por la presencia de flora silvestre a lo largo y ancho de su extensión. Más de cien especies vegetales, entre heliconias, musgos, ceibas y anacos, acompañan el recorrido a través de sus 4 *ha*. El parque, envuelto por las aguas de la quebrada Curití, antes de su desembocadura en el río Fonce, ha recibido de la población local el calificativo de la ‘bella isla’. Caminos empedrados y puentes coloniales se cuentan, además, entre las características de tipo arquitectónico más representativas. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo & Fondo de Promoción Turística Colombia, s.f.)



Centro histórico del municipio de San Gil: es un lugar de calles empinadas y situada a la orillas del río Fonce es Monumento Nacional. (Guías Visión Turística, 2011). Imagen: (Diócesis San Gil y Socorro)

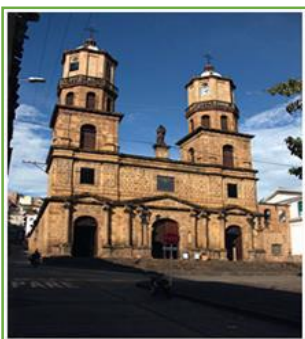
Descenso por el río Fonce: la práctica de los deportes de aventura en el agua, como *rafting*, canotaje y *kayak*, es el mayor referente turístico del municipio. El descenso por el río Fonce representa, según los lugareños, “una experiencia imperdible para todos los ‘arriesgados’ **que Rafting en el río Fonce visiten territorio santandereano**”. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012, p. 63)



Parque La Libertad: es el punto de encuentro de la población *sangileña*. Miles de visitantes y lugareños se reúnen diariamente en este escenario, el más dinámico de la localidad. Allí se encuentra la catedral, construida en el siglo XVII; las ceibas, sembradas siglos atrás; los caminos en piedra, que atraviesan su extensión; las construcciones, en tapia pisada; y los balcones, de herencia hispánica, complementan el atractivo de este escenario, característico de la historia de San Gil. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012, p. 64)



Balneario Pozo Azul: esta piscina natural, en la rivera de la quebrada Curití, se caracteriza por las aguas cristalinas que descienden desde el afluente hasta la formación del pozo. La vegetación espesa que rodea el atractivo, el cielo que cobija el escenario y el reflejo sobre las aguas son los elementos que respaldan su nombre: Pozo Azul. Lajas de piedra, cascadas pequeñas y trampolines naturales hacen famoso este lugar (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012, p. 63)



Iglesia catedral: la iglesia, encomendada a la Santa Cruz, recibe su nombre tras la denominación original de la localidad como 'Villa de Santa Cruz de San Gil y la Nueva Baeza'. Construida a finales del siglo XVII, ha experimentado, hasta la actualidad, dos modificaciones. En su interior, al fondo, se destaca un retablo de 10 m de altura, cubierto en hojilla de oro (Ministerio de Comercio, Industria, 2012, p. 66)

Casa de la Cultura 'Luis Roncancio': es una casona de estilo colonial, construida a mediados del siglo XVIII, en la que actualmente funciona la Casa de la Cultura 'Luis Roncancio'. Su nombre, en homenaje al pintor bumangués, fallecido en esta localidad en 1987, se ha convertido en un escenario de exhibiciones artísticas nacionales e internacionales. Junto con la Escuela Normal, lugar que hospedó al general Simón Bolívar en su paso por la región, conforma el centro cultural del municipio. (Ministerio de Comercio, Industria, 2012, p. 65)



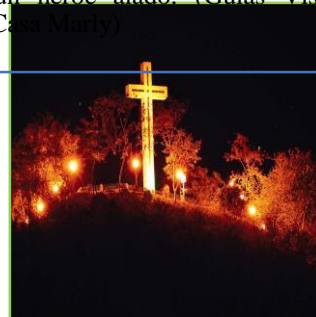


Pozo el Tambor: es un pozo natural que queda a 15 minutos del casco urbano, sobre la vía que conduce al municipio de San Gil (Guías Visión Turística, 2011).



El Monumento al Cacique Guane: Ubicado en la parte más amplia del bello paseo peatonal de San Gil, cerca al Parque Gallineral. Allí se ve el cacique con un cóndor incorporado, cuya cabeza le brota por el pecho y cuyas alas convierten al cacique en un héroe alado. (Guías Visión Turística, 2011). Imagen: (Bogotá Hotel Casa Mariy)

Cerro de la Cruz: en la cumbre de una montaña, al sur de San Gil, se levanta una cruz de 15 m de altura, visible desde cualquier punto de la ciudad. Allí, en el cerro de la Cruz, se posa este monumento, construido por iniciativa del Club de Leones. Este cerro ofrece una vista panorámica del municipio y sus alrededores. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012, p. 66)

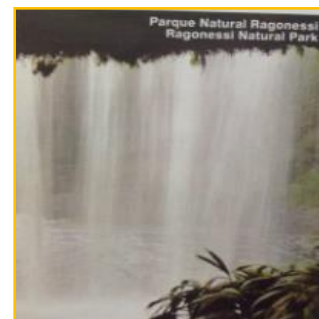


Parque Natural la Chorrera: es un parque ubicado a 700 metros del perímetro urbano y está compuesto por amplios espacios verdes y jardines sombreados por varias clases de arbustos, y cruzado por la quebrada Barichara, cuyas aguas corren en este sitio por un enlajado de piedra precipitándose en pequeñas cascadas para formar un lindo y delicioso pozo. (Guías Visión Turística, 2011). Imagen: (Revista Tiempo Libre, 2011).

Feria Ganadera de San Gil: esta feria se realiza en la segunda quincena de noviembre (Guías Visión Turística, 2011). Imagen: (Viaja por Colombia, 2012).



Parque Ecológico Ragonessi: ubicado sobre el margen izquierdo de la quebrada de Curití, en el municipio de San Gil, es un parque de 15 hectáreas que se encuentra entre la cascada natural La Chorrera y el puente colgante Ragonessi. (Guías Visión Turística, 2011).



Barichara



Iglesia de la Inmaculada Concepción: se destaca la fachada construida en piedra, las torres cuadradas y la cúpula, semejante a la del Vaticano. El interior, construido en piedra labrada y pulimentada, se apoya sobre arcos que, a su vez, están sostenidos por diez columnas. Resaltan, además, el altar mayor, recubierto con laminillas de oro, los presbiterios laterales y la capilla, en honor a la Virgen de la Piedra. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012, p. 58)

Celebración Inmaculada Concepción: es una fiesta que se celebra el 8 de Diciembre, día de la Inmaculada Concepción, patrona de Barichara. (Guías Visión Turística, 2011). Imagen (Panoramio)



Parque de las Artes Jorge Delgado Sierra: es una de las construcciones recientes más valoradas del municipio. Levantado en 1988, se ha ganado el reconocimiento popular como un epicentro de arte y cultura, por dos razones: primero, un homenaje a los talladores de piedra, reconocidos en el plano local por conservar la herencia artesanal de las comunidades aborígenes; segundo, el tributo al agua, elemento fundamental en la vida de sus pobladores. En el recorrido por el lugar se observan 22 esculturas talladas en piedra. Otro de sus atractivos es la 'Media Torta', construida, también en piedra, y con capacidad para 200 personas. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012). Imagen: (Alcaldía de Barichara, 2007).

Casa de Aquileo Parra: la edificación, que fuera su casa natal, es hoy en día un monumento que honra la vida y obra de este militar y político santandereano. De la estructura original se conservan rasgos típicos de la arquitectura colonial, entre ellos las fachadas blancas y, en contraste, las ventanas y portales pintados de azul. “Aquí se meció la cuna del ex presidente de los Estados Unidos de Colombia, Don Aquileo Parra Gómez”, dice una placa de bronce en la fachada. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012). Imagen: (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012, p. 70)



Corregimiento de Guane: viajar a través de este territorio es reencontrarse con el pasado ancestral de su población. Esta meseta, situada a 10 km de Barichara, fue durante siglos la cuna del imperio Guane. Los rastros prehispánicos de esta localidad conservan el testimonio de la cultura aborigen que dominaba la región antes de la incursión conquistadora. A este pueblo que, según sus moradores, es escenario de tranquilidad y sosiego, se puede llegar por carretera pavimentada desde Barichara, o si lo prefiere, por un camino empedrado que desciende desde la meseta. Esta última ruta fue declarada monumento nacional en 1988, por ello se presenta el tránsito constante de caminantes y excursionistas que llegan diariamente a la localidad. Aquí se pueden visitar lugares como: Museo Arqueológico y Paleontológico, Iglesia de Santa Lucía, Parque principal, Caminos de Lengerke y los puntos de venta de sabajón y artesanías. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012). Imagen: (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012, p. 71)

Capilla de Jesús Resucitado: es considerada como una obra de recia estampa española. Está diseñada con cubierta a dos aguas, teja cocida y muros laterales que sobrepasan la portada. Construida en su totalidad en piedra labrada toscamente que se encuentra al desnudo y que le otorga al recinto sagrado una singular belleza. (Guías Visión Turística, 2011) Imagen: (Alcaldía de Barichara, 2007)



Capilla de San Antonio: es una muestra de la arquitectura colonial de Barichara y símbolo del poder religioso de la época. El exterior está realizado sirviendo de espadaña a la vez, sus muros a la vuelta redonda la primera parte son piedra labrada y la otra mitad en tapia pisada. (Guías Visión Turística, 2011) Imagen: (Alcaldía de Barichara, 2007)



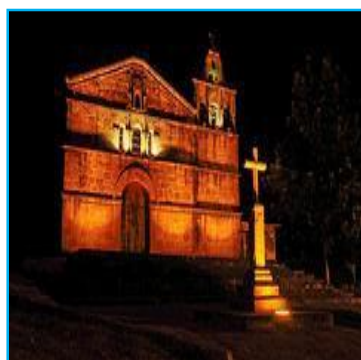
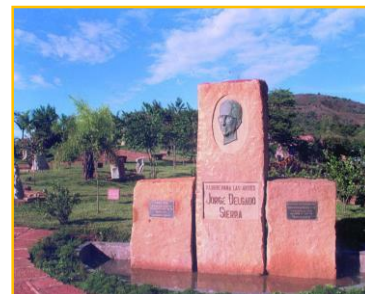
La Casa de la Cultura "Emilio Pradilla González": este noble y viejo caserón ha venido difundiendo el desarrollo artístico - cultural en todas sus dimensiones, mostrándolo en sus instalaciones o patrocinándolos. (Guías Visión Turística, 2011) Imagen: (Alcaldía de

Monumento a la Hormiga Culona: se encuentra en el patio de la Alcaldía. Es el símbolo folclórico y del trabajador de esta tierra. (Guías



Monumento al Buey: esta escultura de piedra se encuentra ubicada en la **Plazuela de Santa Bárbara de Barichara**. En ella se refleja la labor de arado del hombre agricultor. Sobre este va una Yunta de Bueyes en la cual aparecen a la vista la movilidad característica de esos animales cuando desarrollan este oficio. (Guías Visión Turística , 2011). Imagen: (Alcaldía de Barichara, 2007)

Monumento Alegórico a los talladores de Piedra: la historia de la talla en piedra, en Barichara, está casi ligada a la fundación del pueblo , tradición heredada posiblemente de los españoles quienes en principio orientaron el trabajo hacia la arquitectura religiosa de la época, demostrada en el tiempo y en capillas. (Guías Visión Turística, 2011)



Capilla de Santa Bárbara: esta capilla, construida en el siglo XVIII, se destaca por el conjunto de esculturas ubicadas frente al portal. Están, por ejemplo, los bueyes que aran la tierra, y la cruz, de casi 4 m de altura. El templo y la plazoleta, están localizados a cuatro cuerdas del parque principal, al final de la Calle Real. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo & Fondo de Promoción Turística Colombia). Imagen: (Red de Pueblos Patrimonio , 2010)

Mirador: se puede observar la riqueza topográfica del municipio. Montañas, terrenos agrestes, llanuras, laderas, colinas y cañadas son el escenario que turistas y pobladores describen con emoción y realismo. Se aprecia, además, el camino construido por el colonizador alemán Geo von Lengerke, en el siglo XIX. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012). Imagen: (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012, p. 69)



Festival de la Talla en Piedra: se realiza en la primera quincena de septiembre. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012). Imagen: (Vanguardia, 2013)

Fiestas de la Solidaridad y el Retorno: se lleva a cabo en la última semana de octubre o primera semana de noviembre. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo & Fondo de Promoción Turística Colombia). Imagen: (Viaja Colombia, 2013)

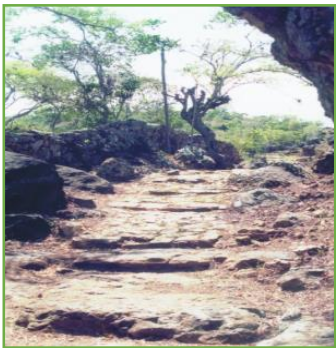


Festival de Cine Verde: ““Festiver” busca concienciar a través de la cultura, utilizando el cine y los medios audiovisuales como vehículo para acercar a las personas para lograr una sensibilización sobre el medio ambiente” (Festiver, 2013, párr. 1). En el 2013 se llevó a cabo su 2da edición entre el 18 y 22 de Septiembre. Imagen: (Festiver, 2013).

La talla en piedra: generaciones de talladores de piedra han conservado intacta esta tradición artesanal reconocida como una de las expresiones artísticas típicas de Barichara. “Piedras convertidas en recuerdo” es el regalo de los artesanos para todos los visitantes. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo & Fondo de Promoción Turística Colombia, s.f.)



Puente Grande: el Puente Grande atraviesa la quebrada Barichara y quienes hacen el recorrido a pie de ida y vuelta por el camino de herradura, encuentran la división en dos caminos uno que conduce a San Gil y el otro hacia el Socorro. (Visita Santander)



Su Majestad la Calle Real: va de Barichara a Guane, es una caminata ecoturística y un fantástico paseo de antaño. (Bernal Lombana, 2010). Imagen: (Alcaldía de Barichara, 2007)

Fábrica de Papel: allí se rescata el oficio tradicional y se elaboran lindas artesanías con técnicas antiguas. (Red de Pueblos Patrimonio, s.f.)



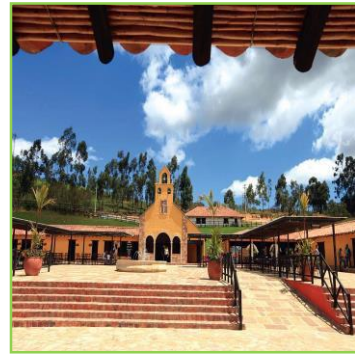
Escuela taller de artes y oficios de Barichara: es un lugar en el que se ofrece capacitación gratuita a los habitantes de Barichara, en campos como gastronomía, cerámica y talla en piedra, entre otros. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012) Imagen: (Alcaldía de Barichara, 2007)

Mesa de los santos



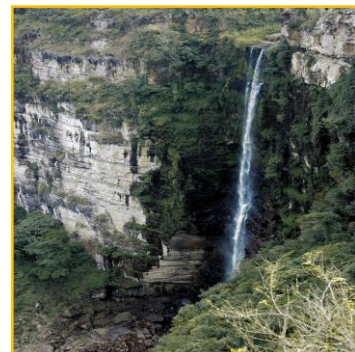
Parador turístico “Mi Colombia querida”: este lugar recrea la arquitectura y espacios tradicionales del pueblo Guane, moradores ancestrales de la región nororiental colombiana. Fachadas coloridas, típicas de la arquitectura colonial; heladerías, discotecas, billar, bolos y alquiler de caballos, los fines de semana, son los elementos que garantizan la diversión y el descanso para todos los visitantes. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012). Imagen: (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012, p. 78)

Estación “La Plazuela”: es una de las puertas de entrada al Parque Nacional del Chicamocha. Desde allí se puede tomar el teleférico. El recorrido de 6,3 km, tiene una duración de 22 minutos. La Plazuela cuenta, además, con restaurantes, locales comerciales, cafeterías, tiendas de recuerdos y la réplica de un pueblo santandereano típico del siglo XIX. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012). Imagen: (Ministerio de Comercio,



Empresa Huerta Biológica: a lo largo de 9 ha., en la finca Santa Rita, la empresa Huerta Biológica desarrolla más de 57 productos orgánicos, entre ellos lechugas, acelgas, berenjenas, coliflor y derivados lácteos. La visita incluye recorridos para conocer los cultivos y observar animales como avestruces, curíes, conejos y llamas. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012, p. 79)

Salto del Duende: una caída de agua de 280 metros expone la magnitud del escenario. Acantilados, azulejos y pirangas bermejas se cuentan entre los elementos que acompañarán al visitante en esta experiencia de admiración, respeto y amor por la naturaleza. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012, p. 80)

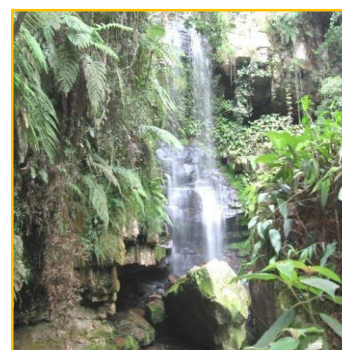


Hacienda El Roble: allí se produce el café Mesa de los Santos, uno de los productos *gourmet*, tipo exportación, más reconocidos a escalas local, nacional e internacional. Así, 335 *ha.* y más de 800.000 cafetos, de las variedades “caturra”, “bourbon” y “Colombia”, sustentan la reputación de la hacienda en calidad y diversificación del producto. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012). Imagen: (Hacienda el Roble)



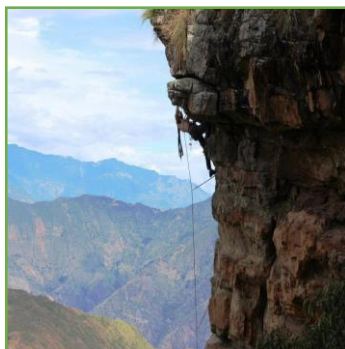
Mercado campesino: en este lugar 160 familias de campesinos minifundistas y aparceros provenientes de 18 veredas se unieron alrededor de una iniciativa que pretendía impulsar la venta directa de productos agrícolas. Tubérculos, frutas y hortalizas se distribuyen entre pobladores y visitantes que llegan a este escenario local. Esta *ecoaldea*, como ha sido definida por arquitectos y urbanistas, se destaca por los techos de césped y los muros contruidos con adobe, piedra y madera. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2012, p. 78)

Salto del Mico: espectacular caída de agua dedicada a la práctica del torrentismo, montañismo y rapel. . (Guías Visión Turística, 2011). Imagen: (Panoramio)



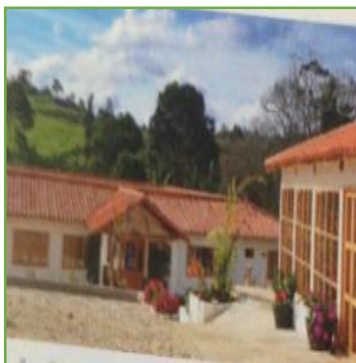


Club Campestre Casa de Campo: club privado con un lago para la práctica de deportes náuticos, con un campo de golf de 18 hoyos catalogado como uno de los mejores del país. (Guías Visión Turística, 2011). Imagen: (Morales, s.f.)



Parque de Escalada "La Mojarra": se encuentra ubicada en la vereda "La Mojarra", es el segundo parque de escalada más alto y visitado de Colombia, después del de Suesca en Cundinamarca. Cuenta con más de setenta (70) rutas de escalada y en algunas de ellas puede llegarse a lugares con pictogramas y otros vestigios de la ancestral cultura Guane. Acuden a él en gran proporción escaladores y turistas extranjeros. (Guías Visión Turística., 2011). Imagen: (González, 2007)

Club Náutico Acuarela: centro de reunión de quienes aman estos deportes. (Guías Visión Turística, 2011). Imagen: (Club Náutica Acuarela, s.f.).



Vinícola Viña Aldana: al mejor estilo del etnoturismo, en este sitio los visitantes podrán conocer el proceso de la uva, variedad Isabela, desde su cultivo y tratamiento para producir un delicioso vino, hasta la catación de la noble bebida. (Cotelco, 2013)

Anexo 3. Tarjetas, folletos y guías recolectadas







Campeonato Internacional
de Escalada en Roca
Octubre 14 al 18 de 2010

guía de
RUTAS

LA MOJARRA

Parque de
escalada



INDER
Santander

hacemos bien



GOBIERNO NACIONAL

Anexo 4. Guías de observación por establecimiento

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO			
NOMBRE	Restaurante el Corral		
UBICACIÓN	Carretera Central a Bogotá entre vado real y Santana		
TELEFONO	(57)3158421563		
AÑOS QUE LLEVA EN EL MERCADO		13 años	
DÍAS DE APERTURA	Domingo a Domingo	HORARIO DE ATENCIÓN	6:00am a 5:00pm
PRODUCTOS QUE OFRECE:		<ul style="list-style-type: none">- Ron- Agua- Jugos naturales- Gaseosas- Jugos de caja- Té- Postres: leche asada, Mousse de limón y maracuyá, postre de natas, dulce de papayuela y fresas con crema	
<ul style="list-style-type: none">- Almuerzo del día- Bandeja Paisa- Pollos- Pescados- Carne fresca y oreada- Cervezas- Vinos- Aguardiente- Whiskey			
ASPECTOS A DESTACAR:			
Excelente presentación y sabor de los productos. Además de ello una excelente atención y buenas instalaciones para los turistas que van de paso por el lugar			

<u>ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO</u>			
NOMBRE	Caseteja		
UBICACIÓN	Suita/ Sder. Km 45 Via Barbosa Bucaramanga		
TELEFONO	(57)3173826757		
AÑOS QUE LLEVA EN EL MERCADO		Alrededor 20 años	
DÍAS DE APERTURA	Domingo a Domingo	HORARIO DE ATENCIÓN	7:00am a 7:00pm
PRODUCTOS QUE OFRECE: <ul style="list-style-type: none"> - Kumis - Queso perita - Cuajada con melao - Arroz con leche - Leche asada - Postre de natas - Masato - Postre de las 3 leches - Queso Campesino - Ponque - Queso mozzarella - Arequipe - Panuchas - Helados de queso - Arequipe y coco - Panelitas - Empanadas G - Genovas - Cabanos - Ancas de pollo fritas en leche - Sardinitas. 			
ASPECTOS A DESTACAR: <p>Es el lugar típico de encuentro de los Santandereanos, allí se encuentran todos los dichos típicos de la región y su traducción al castellano tradicional.</p>			

ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO

NOMBRE	Doña Ofelia		
UBICACIÓN	Carrera 13 # 2 sur -26 Socorro, Santander.		
TELÉFONO	(57) (7) 7272028		
AÑOS QUE LLEVA EN EL MERCADO		Más de 30 años	
DÍAS DE APERTURA	Domingo a Domingo	HORARIO DE ATENCIÓN	6:00am a 9:00pm
PRODUCTOS QUE OFRECE: <ul style="list-style-type: none"> - Mute - Sancocho - Carne Oreada, Semi oreada y fresca - Lomo de Cerdo - Pechuga de Pollo - Sobrebariga - Chorizo - Bebidas Gaseosas - Arepa - Papa - Yuca 			
ASPECTOS A DESTACAR: <p>Es el lugar más destacado para probar la carne oreada, a pesar de ser un lugar no muy lujoso es acogedor.</p>			

<u>ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO</u>			
NOMBRE	Dulces La Socorrana Maizenitas		
UBICACIÓN	Km 1 vía Socorro Bogotá		
TELEFONO	(57)3164702328		
AÑOS QUE LLEVA EN EL MERCADO		13 años	
DÍAS DE APERTURA	Domingo a Domingo	HORARIO DE ATENCIÓN	8:00am a 6:00pm
PRODUCTOS QUE OFRECE:			
<ul style="list-style-type: none"> - Cotudos - Dulce de Cidra - Panuchas - Maizenitas - Papas y Platanitos - Mani - Miel de abejas - Dulces de arroz - Helados - Bocadoillo - Tumes - Café - Bebidas Gaseosas - Panela - Herpos - Calentans - Cortados de Leche 			
ASPECTOS A DESTACAR:			
<p>Es un bello parador que da la vista panorámica de Socorro, allí se pueden degustar dulces típicos a base de arroz, maicena y frutas exóticas como la cidra.</p>			

<u>ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO</u>			
NOMBRE	Restaurante El Compa		
UBICACIÓN	Calle 5 # 4 - 48. Barichara, Santander		
TELÉFONO	(57) 3162411157		
AÑOS QUE LLEVA EN EL MERCADO		Más de 30 años	
DÍAS DE APERTURA	Domingo a Domingo	HORARIO DE ATENCIÓN	7:00am a 7:00pm
PRODUCTOS QUE OFRECE: <ul style="list-style-type: none"> - Desayunos: - Huevos al gusto - Caldo o Changua Santandereana - Chocolate - Café - Aromática - Cabro - Sobrebarriga - Carne Oreada - Pollo - Arepa Santandereana - Empanadas 			
ASPECTOS A DESTACAR: <p>Es un lugar sencillo, con instalaciones precarias, pero con el mejor sabor de la región. El desayuno, las arepas y las empanadas resaltan dentro de los productos ofrecidos.</p>			

<u>ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO</u>			
NOMBRE	La Braza – Misifu		
UBICACIÓN	Carrera 6 # 6 – 31. Barichara, Santander		
TELEFONO	(57) (7) 7267321		
AÑOS QUE LLEVA EN EL MERCADO		25 años	
DÍAS DE APERTURA	Domingo a Domingo	HORARIO DE ATENCIÓN	12:00m a 7:00pm
PRODUCTOS QUE OFRECE: <ul style="list-style-type: none"> - Carne Oreada o Fresca - Pesacados - Pollo (Pechuga, pollo dorado) - Cabro - Pipitoria - Sopas de Ruyas - Sopa de Pasta - Sopa de Avena - Sancocho - Bebidas 			
ASPECTOS A DESTACAR: <p>Es un lugar sencillo que sirve uno de los cabritos más sabrosos de la región.</p>			


<u>ESTABLECIMIENTO DE INTERES</u>			
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	Escuela – Taller		
NOMBRE	Fundación Escuela Taller de Artes y Oficios de Barichara		
UBICACIÓN	Barichara, Santander		
TELEFONO	(57) (7) 7267577	AÑOS QUE LLEVA EN EL MERCADO	8 años
DÍAS DE APERTURA	Escuela: Lunes a Viernes Restaurante: Viernes, Sábado y Domingo	HORARIO DE ATENCIÓN	Escuela: 8:00am a 7:00pm Restaurante: 8:00am a 9:30pm
SERVICIOS QUE OFRECE <ul style="list-style-type: none"> - Cursos y talleres: - Talla en piedra - Cerámica - Cocina - Velas - Música - Encuadernación - Tejidos, Bordados y Confecciones - Servicios para eventos 			
ASPECTOS A DESTACAR <p>Es una escuela taller que lucha por conservar los oficios tradicionales del pueblo. Además de ello cuenta con un restaurante y un servicio para eventos en el que se intenta innovar dentro de la comida tradicional.</p>			

<u>ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO</u>			
NOMBRE	Barichara Dulce		
UBICACIÓN	Calle 5 # 7 - 21. Barichara, Santander		
TELEFONO	(57) (7) 7267647		
AÑOS QUE LLEVA EN EL MERCADO		20 años	
DÍAS DE APERTURA	Domingo a Domingo	HORARIO DE ATENCIÓN	8:00am a 7:00pm
PRODUCTOS QUE OFRECE: <ul style="list-style-type: none"> - Obleas - Arequipe - Helados - Bebidas gaseosas y agua - Miel - Panuchas - Mani - Sabajon - Turrone 			
ASPECTOS A DESTACAR: <p>En este acogedor lugar se encuentra el arequipe más cremoso y campeón de la región.</p>			

<u>ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO</u>			
NOMBRE	Restaurante El Gallineral		
UBICACIÓN	Parque el Gallineral. San Gil, Santander.		
TELEFONO	(57) (7) 7237305		
AÑOS QUE LLEVA EN EL MERCADO		20 años	
DÍAS DE APERTURA	De Miércoles a Lunes	HORARIO DE ATENCIÓN	7:00am a 5:00pm
PRODUCTOS QUE OFRECE:		<ul style="list-style-type: none">- Carne oreada- Sobrebarriga- Chorizo- Cabro al Horno- Pescados y Mariscos- Filetes- Lomo de cerdo- Churrasco- Pollo en diversas preparaciones- Pastas- Postres: Queso con arequipe, cuajada con melao, brevas con arequipe y melocotones en almíbar- Vinos- Whiskey- Bebidas gaseosas- Agua- Jugos naturales- Cervezas- Ron	
<ul style="list-style-type: none">- Entradas como palmitos de cangrejo, ceviches, arepas santandereanas y patacón con hogao.- Cremas- Sopas- Mute- Yuca- Papa- Patacón- Arepas- Ensaladas- Desayunos: Caldo con huevo, chocolate, café, pan, carne, huevos al gusto.- Sándwiches- Crepes- Pechuga			
ASPECTOS A DESTACAR:			
Dentro del majestuoso Parque el Gallineral se encuentra un bello lugar en el que se pueden degustar las delicias típicas santandereanas. Nada mejor que una degustación después de dar un recorrido a esta belleza natural al lado del Río Fonce.			

<u>ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO</u>			
NOMBRE	Restaurante Grill Pozo Azul		
UBICACIÓN	Km 2 vías San Gil Bucaramanga.		
TELEFONO	(57) (7) 7242652		
AÑOS QUE LLEVA EN EL MERCADO		60 años	
DÍAS DE APERTURA	Domingo a Domingo Menos un Lunes cada 15 días	HORARIO DE ATENCIÓN	9:00am a 8:00pm
PRODUCTOS QUE OFRECE: <ul style="list-style-type: none"> - Cabro - Pepitoria - Carne de res oreada - Cola sudada - Sobrebariga - Pezuña sudada - Arepa Santandereana - Churrasco - Carne de cerdo fresca u oreada - Pollo sudado o dorado - Arroz con pollo o camarones - Spaguetitis - Pescados - Cazuelas - Sopas y cremas - Mute santandereano - Ensaladas - Acompañamientos como: papas a la francesa, cebollitas, patacones, arroz blanco. - Bebidas gaseosas - Agua - Cervezas - Jugos en botella - Limonada natural 			
ASPECTOS A DESTACAR: <p>Este restaurante a la orilla de la carretera ofrece una variada carta de delicias santandereanas. Está ubicado junto a la maravilla natural de pozo azul, es el lugar perfecto para comer algo después un buen baño en el pozo natural.</p>			

<u>ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO</u>			
NOMBRE	Chiflas		
UBICACIÓN	Km. 63 vía Bucaramanga-Bogotá		
TELEFONO	(57) (7) 6501339		
AÑOS QUE LLEVA EN EL MERCADO		57 años	
DIAS DE APERTURA	Domingo a Domingo	HORARIO DE ATENCIÓN	6:00am a 9:00pm
PRODUCTOS QUE OFRECE <ul style="list-style-type: none"> - Caldo - Huevos al gusto - Carne Oreada - Cabro - Carne fresca - Sobrebariga - Chocolate - Café - Aromática - Arepa - Pechuga - Pollo 			
ASPECTOS A DESTACAR <p>No hay carta escrita porque mucha gente llega de afán. Hay mejoras en proceso, así como también la carta escrita.</p>			

<u>ESTABLECIMIENTO DE INTERES</u>			
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	Granja Agroturística		
NOMBRE	Huerta Biológica		
UBICACIÓN	Vereda El Duende Mesa de los Santos- Santander		
TELEFONO	(57) 313 3907728	AÑOS QUE LLEVA EN EL MERCADO	20 años como finca 4 años en turismo
DÍAS DE APERTURA	Todos los días	HORARIO DE ATENCIÓN	8:00am a 6:00pm
SERVICIOS: <ul style="list-style-type: none"> - Guianza - Alojamiento - Restaurante - Cafetería - Hortalizas Orgánicas - Tienda Naturista 			
ASPECTOS A DESTACAR: Usan energia solar Baños por mejorar			

<u>ESTABLECIMIENTO DE INTERES</u>			
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	Hotel – Coffe Tour		
NOMBRE	Hacienda El Roble		
UBICACIÓN	Mesa de los Santos		
TELEFONO	(57) 3102733495	AÑOS QUE LLEVA EN EL MERCADO	Alrededor de 15 años
DÍAS DE APERTURA	Domingo a Domingo	HORARIO DE ATENCIÓN	9:00am a 2:00pm
SERVICIOS: <ul style="list-style-type: none"> - Tour de café - Alojamiento - Restaurante - Venta de café 			
ASPECTOS A DESTACAR: Es un hotel boutique muy lujoso, los trabajadores son muy amables, está catalogado como uno de los mejores hoteles cafeteros del mundo. Sus variedades de café ocupan los primeros lugares en catas en taza.			

<u>ESTABLECIMIENTO DE INTERES</u>			
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	Aprisco		
NOMBRE	Cabra Alpina		
UBICACIÓN	Mesa de los Santos		
TELEFONO	(57) 3102834578	AÑOS QUE LLEVA EN EL MERCADO	12 años
DÍAS DE APERTURA	Domingo a Domingo	HORARIO DE ATENCIÓN	8:00am a 5:00pm
SERVICIOS: <ul style="list-style-type: none"> - Venta de ovejas - Venta de abono - Criadero de ovejas 			
ASPECTOS A DESTACAR: El servicio es profesional, la amabilidad y la hospitalidad son notables.			

Anexo 5. Otros prestadores involucrados

Barichara

Actor.	Dirección De Contacto.	Teléfono De Contacto.
Posada del Campanario	Calle 5 # 7 – 25	7267255
Hotel Mision Santa Barbara	Calle 5 # 9 – 08	7267163
La Nube Posada	Calle 7 # 7 – 39	7267161
Hotel Campestre El Santuario	Km 15 Via San Gil – Barichara	6504519
Casa Del Marques De Barichara	Calle 7 # 7 – 51	7267036
La Casa De Hersilla	Calle 3 # 5 – 33	7267450
Hotel Aposentos Patiamarillo	Calle 6 # 6 – 40	7267294
La Posada De Pablo No. 1	Cra. 7 # 3 – 52	7267070
La Posada De Pablo No. 2	Calle 3 # 7 – 30	7267719
Hotel Corata	Cra 7 # 4 – 08	7267110
La Mansion De Virginia	Calle 8 # 7 – 26	7267412
Posada Doña Flor Maria	Cra. 7 # 4 – 05	7267291
Posada Sueños De Antonio	Cra. 9 # 4 – 25	3162328651
Stella Duran Duran	Calle 5 # 8 - 62	7267254
Posada y Restaurante Chia - Ty	Cra. 6 # 4 - 51	7267727
Hospedaje Familia Babu	Calle 4 # 8 - 52	7267081
Algarabia C.C	Calle 6 # 10 – 96	7267414
Posada Marcegos	Urb. Furaquira Manzana B Casa 1	7267245
Hotel Mi Lindo Barichara	Cra. 5 # 6 – 10	7267089
Hotel y Spa Santos De piedra	Km 3 Vía Barichara – San Gil	6504519
Posada El Paraíso De Barichara	Verda Higuera Km 5 Via San Gil – Barichara	3166293140
Hosteria Doña Vivi	Cale 2 # 6 - 85	7267063
El Carambolo De Barichara	Calle 5 # 3 – 27	7267082
Casa Oniri	Calle 6 # 7 - 55	7267138
Posada San Rafael Del Campo	Vereda El Caucho - Barichara	7243389
Hotel Boutique De Los Angeles	Calle 5 # 8 – 74	7267565
Posada Mi Tierra Guane	Cra. 7 # 7 – 45	3115660402
Chia Zuhe	Cra. 6 # 8 – 27 y 8 – 37 Poblado Guane	6386638
Hostal La Plazuela Del Viñedo	Calle 2 # 6 – 35 Barrio Centro	7267268
Posada Los Trupillos	Km 3 Via Guane Vereda Pino	3114420027

Posada El Cauca	Vereda Regadillo	3162685605
Posada La Pradera	Vereda El Llano Finca La Pradera	3156407944
Posada Mi Ranchito	Vereda Pino	3115031621
La Posada Del Alfarero	Vereda Guayabal	3134493424
Posada Turística Lina Luz	Vereda El Pino	312902419
Posad Turística Brisas Del Guayabal	Vereda Guayabal	3188493872
Posada Mirador Barichara	Vereda San Jose Baso	3132969992
Finca Buenos Aires	Km 1 Vereda El Chorro Via San Gil	5202085
Hotel Santa Lucia De Mucuruva	Cra. 7 # 4 – 56 Guane	3115166074
Las Colonias De Mi Pueblo	Cra. 5 # 6 - 76	3126578161
Hospedaje Villa Josefina	Vereda Llano Higuera	6556280
Mi Casa En Barichara	Cra. 6 # 3 - 21	6946601
Villa Herlita	Cra. 6 # 2 - 64	3172363666
Tinto Hostel	Calle 6 # 2 – 61 Bloque E int 1	7267725
Posada Artes Villa Margarita	Km 3 Via Barichara San Gil – Finca Villa Margarita	3202457068El porton Viejo Barichara
El Porton Viejo Barichara	Cra. 6 # 3 - 51	7267029
Casa De Huespedes El Cogollo	Cra. 11 # 7 - 37	3112024391

San Gil

Actor.	Dirección De Contacto.	Teléfono De Contacto.
Hotel El Viajero.	Cra. 11 # 11-07.	7244817.
Centro Recreacional Dos Quebradas.	200 Metros Via Mogotes.	7248136.
La Posada Familiar.	Cra. 10 # 8-55.	7248136.
Hotel Miramari.	Cra. 11 # 8-72.	7244728.
Bella Vista Aventura Resort.	300 metros vía El Jaral Vereda San Pedro.	7242971.
Hotel Alcantuz.	Cra. 11 # 10-15	7243160.
Hotel Victoria.	Cra. 11 # 10-40.	7245955.
Hotel Capri San Gil.	Calle 10 # 9-31.	7244218.
Hotel Abril.	Calle 8 # 9-63.	7248795
Hotel Cacique Guanenta.	Cra. 11 # 23-74.	7245678.
Hotel Al-Majisto.	Calle 10 # 10-18.	7244134.
Hotel San Carlos.	Cra. 11 # 11-25	7242542.
Hotel Isla Señorial.	Calle 10 # 8-14.	7244442.
Mansión Del Parque.	Calle 12 # 8-71.	7245662.
Residencias Las Palmas.	Cra. 11 # 12-34.	: 7237874.
Hotel Mansión Santa María.	Cra. 10 # 1-63.	7243524.
Hotel El Edén Del Malecón.	Cra. 11 #7-58.	7244500.
Hotel Houston Plaza.	Calle 10 #10-51.	7245089.
Posada Del Conde.	: Cra. 10 # 13-17. Piso 2	: 7242170.
Hotel Posada Campestre.	Kilómetro 2 San Gil Charala.	7236058.
Hotel Villa De Fonce.	Cra. 11 #10-97.	7235219.
Faro Del Fonce.	Cra. 10 #1-44.	7243298.
Casa Posada Delgado Fiallo.	Cra. 9 #4-77.	7242710
San Gil Country Club.	Cra. 12 #7-70.	7243563.
Hotel Madrigal.	Calle 10 #10-56.	7235034.
Hotel Santa Cruz Del Puente.	Calle 10 #10-15.	7246000.
Hotel Campestre Chicamocha.	Cra. 12 #3-12.	7247691.
Hotel El Portón de San Gil.	Hacienda Montesinos Salida San Gil Bucaramanga Kilómetro 1.	7248570.
San Marcos Campestre.	Kilómetro 2 Via San Gil Charalá	7237014.
Hotel Centro Real.	Calle 10 #10-41	7240387.

Hotel El Triunfo.	Cra. 11 #12-53	7236017.
Hotel Campestre Casona del Camino Real.	Kilómetro 1 Vía Mogotes.	7248904.
Agua Luna.	Calle 9 #8-75.	7244363.
Hotel El Ahijado.	Cra. 11 #9-78.	7246331.
Hotel Macondo Adventures.	Calle 12 #7-26.	7245646.
Hotel Villa Verona.	Calle 10 # 10-10.	7242880.
Hotel Casa Mocha.	Calle 11 #10-66	7240006.
Hotel Riposo.	Calle 10 #10-36.	7244825.
Hotel Villa del Oriente.	Calle 10 #10-47.	: 7243579.
Hotel Ivanna Campestre.	Kilómetro 2 Vía Charalá.	7243350.
Hospedaje Altos De La Cruz.	Cra. 18 #16ª-04.	7243752.
Hotel Campestre Río Fonce.	Kilómetro 2 Vía San Gil - Charalá	7243541.
Hotel Malecom.	Cra. 11 #8-22 Centro	3164327762.
Hotel Campestre Cacique Yarigui.	Kilómetro 3 Vía Charalá.	7236430.
Hotel Laika.	Calle 10 #7-66.	7245646.
Hotel Ruitoque Campestre.	Kilómetro 25 Vía San Gil Bucaramanga.	7242401.
Hotel Campestre Casa del Conde Monterrey.	Kilómetro 1 Vía San Gil Bucaramanga	7246115.
Hotel Vega Real.	Kilómetro 2 Vía San Gil Charalá.	7236058.
Pamplona Conforth.	: Cra. 12 #18-62. Av. Santander.	3138202006.
Posada Yesmi Lucely.	Cra 7 #21ª-56.	7235695.
Hotel y Centro Comercial Cacique Dorado Guanentino.	Cra. 10 #7-07.	7242907.
Posada Doña Adela Castro.	Calle 8 #8-66.	7244980.
Hotel Campestre Terrazas de la Candelaria.	Kilómetro 1 Vía San Gil Bucaramanga.	7241298.
Hotel Villa Dorada.	Cra. 18 #13ª-29.	7246939.
Hotel La Quinta Del Puente.	Cra. 10 #15-07.	7238011.
Posada Santander Alemán.	Calle 12 #7-63.	7242535.
Hotel Mirador Al Fonce.	Cra. 12 #18-62.	3127457202.
Ana Joaquina Casa Hotel.	Calle 15 #6-36	7242870.
Puerto Bahía Hotel.	Calle 6 #9-112.	7244832.
Hostal Don Juan.	Cra. 9 #17-32.	7242054.
Hotel Ejecutivo Colombia Plaza.	Calle 12 #10-36.	7244341.
Sam S Vip Hostel.	Cra. 10 # 12-33.	7242746.
Refugio del Raizal.	Cra. 12 #4-34	7240080.

Casa de Campo El Florido. Condominio San Marcos Campestre.	Kilómetros 2 Vía San Gil – Charalá.	3114749331.
Posada Marel San Gil.	Kilómetro 1 Vía San Gil Bucaramanga	7246721.
El Dorado International Hostel.	Calle 12 #8-55.	7237588.
Adrenalina Total.	Cra. 7 #10-30.	3158519806.
Agualuna Ecoturismo y Aventura.	Calle 13 #10-33.	7247220.
Hotel Davileja.	Kilómetro 3 Vía San Gil Bucaramanga.	Dirección: Kilómetro 3 Vía San Gil Bucaramanga. Teléfono: 7247364.
Hospedaje de la Nona Sangileña.	Kilómetro 3 Vía San Gil Bucaramanga.	7240604.
Hotel Cruz de Sevilla.	Calle 10 #9-21.	7243614.
Posada Campestre Altagracia de Los Ríos.	Finca La Trinidad Posada Altagracia Vía Cabrera.	Teléfono: 7235525.
San Marcos Guanentino.	Kilómetros 2 Vía San Gil – Charalá.	Teléfono: 7237014.
Hotel Verano en San Gil.	Vereda Vejaranas Vía Charalá.	3158883013.
Hotel Le Papilion.	Calle 7 #8-28.	7236350.
Hotel Asturias San Gil.	Kilómetro 6 Vía San Gil Bucaramanga.	3114599447.
Hotel Sofia Campestre.	Kilómetros 2 Vía Charalá. Lote San Miguel.	7240309.
Hotel Campestre Villa Camila.	Kilómetro 5 Vía San Gil Barichara.	6134652.
Mi Casa Plaza Buffet.	Cra. 9 #14-60.	7239000
Hotel Esmeralda Del Fonce.	Cra. 11 #10-50.	7242956.
Cabañas Colinas Del Fonce.	Kilómetros 3 Vía San Gil – Charalá.	3173783325.
Cabañas Balconcitos.	Finca Balconcitos Kilómetro 4.	3114921423.
Hotel Santander Alemán Terrace Vista.	Cra. 10 #15-07.	7240329.
Posada Campestre Portal De La Cruz.	Cra. 16 #10ª-15.	: 7244556
La Colombiana Campestre.	Cra. 15ª # 10ª -22.	3164178111.
Hotel Del Río Campestre.	Cra. 12 #4-92.	7248411.
Real Polux.	Calle 10 #7-63.	3144186799.
Hotel Porgal Center.	Cra. 11 #14-52	3144561927.

Mesa de los santos

Actor.	Dirección De Contacto.	Teléfono De Contacto.
Campo de Veraneo Los Gaby	Vereda El Verde Mesa de Los Santos	6501017 6334300
Hotel La Nueva Cordillera	Parcela Las Margaritas # 26 Vereda El Tabacal	3114232339
Hotel Hacienda El Roble	Hacienda El Roble Vereda Carrisal	3102732875
Hostal Macuto	Vereda La Fuente Condominio La Primavera	31248117217
Hostal Mi Gran Santander	Mes de Los Santos 100 Mts delante de mi Colombia Querida	6702803
Hotel Malaga Star	Cra. 8 # 13 – 29	31120276
Casa Salzburg	Calle 11 # 9 - 19	3133236950
Hotel Malaga Confort	Cra. 8 # 13 - 29	3112027461

Anexo 6. Ficha técnica salida de campo

	FICHA TÉCNICA SALIDA DE CAMPO	Fecha: Abril 2017
--	--------------------------------------	-------------------

INFORMACIÓN GENERAL

Título del proyecto: **Turismo Gastronómico: Una nueva experiencia en Santander**



Investigadoras	Nombre	<u>Katherine Ramos y Paula Galvis</u>
	Último Nivel de formación:	<u>Universitario</u>
	Facultad:	<u>Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras</u>
Personas de Apoyo	Nombre	<u>Zacarias Galvis, Mariela Laverde y Obdulia Galvis</u>



Duración salida de campo: Del 15 de Septiembre de 2013 al 20 de Septiembre de 2013

CRONOGRAMA

	Hora	Actividad	Lugar	Contacto
Domingo 15 de Septiembre	5:00	Salida de Bogotá		
	8:00	Desayuno en Colfrance	Colfrance	
	1:00	Almuerzo en el Corral	Restaurante el Corral	
	2:00	Salida del Corral		
	2:40	Visita Restaurante Casa de Teja	Casa de Teja	
	3:10	Salida para Socorro		
	4:00	Llegada a Socorro		
	4:15	Visita a donde Ofelia	Donde Ofelia	
	5:15	Visita a las Maicenitas	Las Maicenitas	
	6:00	Salida de Socorro		
	8:00	Llegada a Barichara		
	8:15	Hotel		

	8:30	Cena	Pizza - Miara esquian del Rencuentro	
Lunes 16 de septiembre	7:00	Desayuno Donde el Compa	Restaurante Donde el Compa	
	8:00	Visita Escuela Taller	Escuela Taller - Dalita	
	10:00	Visita Luz y vida	Luz y Vida	
	11:00	Vista Turística	Iglesia, Guane, Plaza de Mercado	
	1:30	Almuerzo Restaurante Mizifu	Celia	
	2:30	Obleas	Parque Central Barichara	
	2:45	Salida a San Gil		
	3:30	Visita Parque el Gallineral	Parque Gallineral	
	4:30	Ver Restaurantes	Parque Gallineral	
	5:30	Pozo Azul	Restaurante Pozo Azul	

	7:00	Alojamiento en Barichara		
Martes 17 de Septiembre	7:00	Desayuno y visita plaza de mercado		
	8:30	Salida para Curiti		
	9:30	Llegada y visita a la Plaza	Visita al señor y sus 4 hermanas Obleas con arequipe	
	11:30	Salida para Panachi		
	12:30	Llegada a Panachi	Panachi	
	2:30	Almuerzo en Pozo Azul	Restaurante Pozo Azul	
	3:30	Visita Restaurante Viejo Chiflas	Restaurante Viejo Chiflas	
	4:30	Regreso a San Gil		
	6:00	Salida de San Gil a Mesa de los Santos		
	8:00	Llegada a Mesa de los Santos		
	8:30	Alojamiento en Hotel		

Miércoles 18 de Septiembre	7:00	Desayuno		
	9:00	Visita Aprisco	Aprisco	
	12:00	Almuerzo		
	2:00	Visita huerta biológica	Huerta Biológica	
	3:30	Visita a la Hacienda el Roble	Hacienda el Roble	
	6:00	Saliendo para Bucaramanga		
	8:00	Llegada a Bucaramanga		
Jueves 19 de Septiembre	7:00	Desayuno Restaurante el Tony		
	8:00	Visita Plaza del centro		
	9:00	Mata de Plátano		

10:00	La Puerta del Sol	Restaurante La Puerta del Sol	
11:00	El Viejo Chiflas	Restaurante Viejo Chiflas	
12:00	Salida para Florida blanca		
1:30	Llegada a Florida blanca		
2:00	Visita Dulcería Los Celis	Dulcería los Celis	
2:15	Salida para Giron		
3:30	Llegada a Giron		
4:30	Visita Restaurante	Restaurante La Mansión	

		La Mansión del Fraile	de Fraile	
	4:45	Onces en la Casona	Restaurante la Casona	
	5:45	Salida para Bucaramanga		
Viernes 20 de Septiembre	5:00	Salida de Bucaramanga		
	10:30	Visita Fruti Fresca	Frutifresca	
	12:00	Visita La Isabela		
	1:00	Salida para Bogotá		

ESTABLECIMIENTOS VISITADOS

PRESUPUESTO

PRESUPUESTO				
GASTOS	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNI.	N° VECES	TOTAL
IMPRESIONES Y PAPELERÍA				
	Entregas parciales trabajo de grado	50.000	1	50.000
	Entrega Final trabajo de grado	160.000	1	160.000
Útiles Escolares	BolígrafosG, lápices, block de hojas.	10.000	1	20.000
Total				230.000
TRANSPORTE				
Buses intermunicipales	Para la movilización en el departamento	80.000	2	160.000
Transporte terrestre	Ida y vuela Bogotá - Bucaramanga	150.000	2	300.000
Buses y taxis	Desplazamiento dentro de los departamentos.	60.000	2	120.000
Total				580.000
ALIMENTACIÓN Y ALOJAMIENTO				
Comida	Desayunos, Almuerzos y cenas	150.000	2	300.000
Alojamiento	Hoteles	200.000	2	400.000
Total				700.000
OTROS GASTOS				
Reconocimiento a la investigación de las estudiantes	Inversión en tiempo e investigación de las estudiantes	100.000	2	200.000
Total				200.000
TOTAL GASTOS				1.710.000

Fuente: elaboración propia con base en (Universidad de Antioquia , 2009; Universidad

Cooperativa de Colombia , 2014)